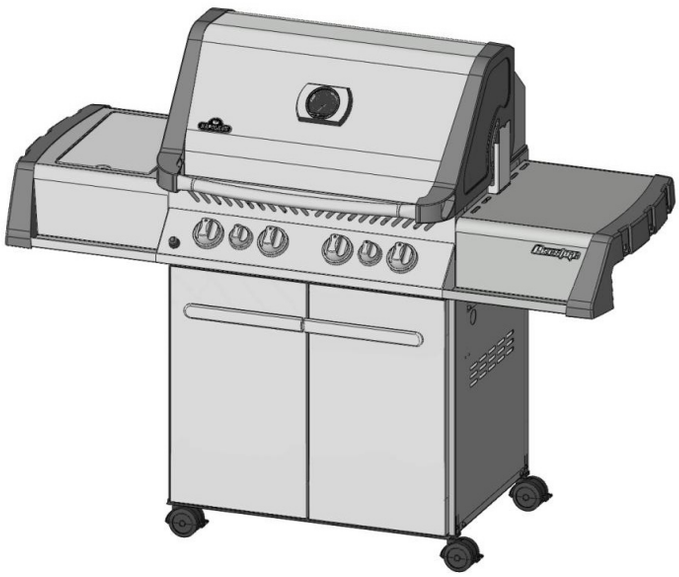
Ce gril doit être utilisé uniquement à l'extérieur, dans un endroit bien aéré et ne doit jamais être utilisé à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage, un gazebo, une véranda avec paramoustique, ou de tout autre endroit fermé.

APPOSEZ LÉTIQUETTE DU NUMERO DE SERIE DU CARTON

N° de série
XXXXXX000000
N° DE MODÈLE



NE PAS JETER

PG.21

PRESTIGE 500

DANGER

SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ :

- **Fermez l'alimentation en gaz à l'appareil.**
- **Éteignez toute flamme nue.**
- **Ouvrez le couvercle.**
- **Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou le service des incendies.**

AVERTISSEMENT

Ne tentez pas d'allumer cet appareil avant d'avoir lu la section "INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE" de ce manuel.

Pour votre sécurité n'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence ou autres liquides et vapeurs inflammables à proximité de cet ou tout autre appareil. Une bonbonne de propane de propane non branchée ne devrait pas être entreposée à proximité de cet ou de tout autre appareil. Si ces instructions ne sont pas suivies à la lettre, un feu ou une explosion pourraient s'ensuivre, causant des dommages à la propriété, des blessures corporelles ou des pertes de vie.

Les adultes et particulièrement les enfants doivent être sensibilisés aux risques que représentent les surfaces exposées à des températures élevées. Surveillez les jeunes enfants lorsqu'ils sont près du gril.

Note à l'installateur : Laissez ces instructions au propriétaire du gril pour consultation ultérieure.

Napoleon Group of Companies
214 Bayview Dr., Barrie, Ontario, Canada L4N 4Y8
Phone: 1-705-726-4278 Fax: (705)-725-2564
www.napoleongrills.com
Customer Solutions: 1-866-820-8686 or grills@napoleonproducts.com

N415-0247CE-FR FEB 03.15

Quality System Certified To ISO 9001-2008

Les grils à gaz NAPOLÉON sont fabriqués conformément aux normes strictes du Certificat d'assurance de qualité mondialement reconnues ISO 9001-2008.
Les produits NAPOLÉON sont conçus avec des composantes et des matériaux de qualité supérieure, assemblés par des artisans qualifiés qui sont fiers de leur travail. Le brûleur et le montage de la soupape subissent un test de détection de fuites et d'allumage à une station de test de qualité et sont soigneusement inspectés par un technicien qualifié avant d'être emballés et expediés pour garantir que vous, le client, recevez le produit de qualité dont vous vous attendez de NAPOLÉON.

Garantie à Vie Limitée du Président des grils à gaz Napoléon

NAPOLÉON garantit que les composants de votre nouveau produit NAPOLÉON seront exempts de défauts de matériau ou de fabrication à compter de la date de l'achat, et ce, pour la durée suivante :

Pièces en fonte d'aluminium/base en acier inoxydable	À vie
Couvercle en acier inoxydable	À vie
Couvercle en porcelaine émaillée	À vie
Grilles de cuisson en acier inoxydable	À vie
Brûleurs tubulaires en acier inoxydable	10 ans plus5
Plaques de brûleur en acier inoxydable	5 ans plus5
Grilles de cuisson en fonte émaillée	5 ans plus5
Brûleur arrière infrarouge en acier inoxydable	5 ans
Brûleur arrière infrarouge en céramique (excluant le grillage)	3 ans
Brûleurs de cuve et latéral infrarouge en céramique (excluant le grillage)	2 ans
Toutes les autres pièces	2 ans

plus5 indique une période de garantie prolongée de cinq ans durant laquelle la pièce de rechange sera offerte au client à la moitié du prix de détail courant.

Conditions et limitations

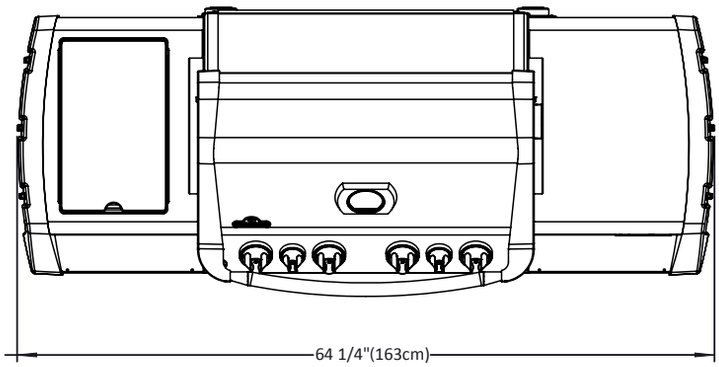
NAPOLÉON garantit ses produits contre les défauts de fabrication à l'acheteur d'origine seulement, à condition que l'achat ait été fait par l'entremise d'un détaillant NAPOLÉON autorisé et sous réserve des conditions et limitations suivantes :
Cette garantie du fabricant n'est pas transférable et ne peut être prolongée ou étendue par aucun de nos représentants, quelle qu'en soit la raison.
Le gril à gaz doit être installé par un installateur ou entrepreneur qualifié. L'installation doit être faite conformément aux instructions d'installation incluses avec le produit et à tous les codes d'incendie et de construction locaux et nationaux.
Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages causés par un mauvais usage, un manque d'entretien, des feux de graisse, un environnement inadéquat, un accident, des altérations, des abus ou de la négligence, et l'installation de pièces d'autres fabricants annulera cette garantie. La décoloration des composants de plastique causée par des produits d'entretien chimiques ou l'exposition aux rayons UV n'est pas couverte par cette garantie.
Cette garantie limitée ne couvre pas non plus les égratignures, les bossellements, les surfaces peintes, la corrosion ou la décoloration causés par la chaleur ou les produits d'entretien chimiques et abrasifs ni l'écaillage des pièces en porcelaine émaillée ni les composants utilisés dans l'installation du gril à gaz.
Dans le cas d'une détérioration des composants causant un mauvais fonctionnement de l'appareil (perforation par la rouille ou la surchauffe) pendant la période couverte par la garantie, les pièces de rechange seront fournies par Napoléon.
Au cours de la première année seulement, cette garantie s'étend au remplacement des pièces garanties dont les matériaux ou la fabrication sont défectueux sous condition que le produit ait été utilisé conformément aux instructions de fonctionnement et dans des conditions normales.
Après la première année, concernant cette Garantie à Vie Limitée du Président, NAPOLÉON peut, à sa discrétion, se libérer entièrement de toute obligation en ce qui concerne cette garantie en remboursant à l'acheteur d'origine le prix de gros de toute pièce garantie qui est défectueuse.
NAPOLÉON ne sera pas responsable de l'installation, de la main-d'oeuvre ou autres coûts et dépenses relatifs à la réinstallation d'une pièce garantie et de telles dépenses ne sont pas couvertes par cette garantie.
Nonobstant toutes les dispositions contenues dans la Garantie à Vie Limitée du Président, la responsabilité de NAPOLÉON sous cette garantie est définie comme ci-dessus et elle ne s'étendra à aucun dommage accidentel, consécutif ou indirect.
Cette garantie définit l'obligation et la responsabilité de NAPOLÉON en ce qui concerne le gril à gaz NAPOLÉON. Toute autre garantie énoncée ou implicite concernant ce produit, ses composants ou accessoires est exclue.
NAPOLÉON n'endosse ni n'autorise aucun tiers à assumer en son nom, toute autre responsabilité concernant la vente de ce produit.
NAPOLÉON ne sera pas responsable d'une surchauffe ou d'une explosion causée par des conditions environnementales telles que des vents forts ou une ventilation inadéquate.
Tous dommages causés au gril à gaz par les intempéries, la grêle, un usage abusif ou l'utilisation de produits d'entretien chimiques ou abrasifs ne seront pas la responsabilité de NAPOLÉON.
La facture ou une copie sera requise ainsi que le numéro de série et le numéro de modèle lors d'une réclamation auprès de NAPOLÉON.
NAPOLÉON se réserve le droit de demander à son représentant d'inspecter tous produits ou pièces avant d'honorer toute réclamation.
NAPOLÉON n'assumera aucuns frais de transport, de main-d'oeuvre ou taxes d'exportation.

AVERTISSEMENT! Si ces instructions ne sont pas suivies, des dommages matériels, des blessures corporelles ou des pertes de vie pourraient s'ensuivre. Lisez et respectez tous les avertissements et les instructions de ce manuel avant de faire fonctionner le gril.

Pratiques Sécuritaires D'utilisation

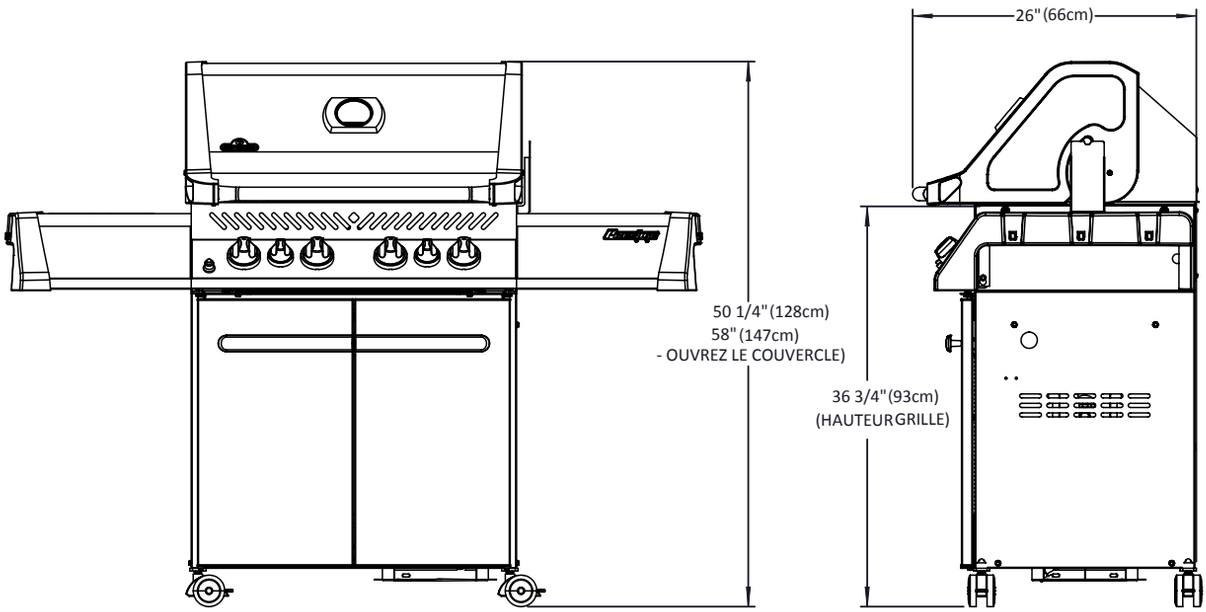
- Ce gril à gaz doit être assemblé conformément aux instructions du manuel. Si le gril a été assemblé en magasin, vous devez réviser les instructions d'assemblage afin de confirmer que le gril ait été assemblé correctement et aussi pour effectuer un test de détection de fuite avant d'utiliser le gril.
- Lisez le manuel d'instructions en entier avant d'utiliser le gril.
- Ce gril ne devra être modifié en aucun cas.
- Suivez attentivement les instructions d'allumage lorsque vous faites fonctionner le gril.
- Lorsque le gril n'est pas utilisé, l'alimentation en gaz doit être fermée à la bonbonne de propane ou à la soupape d'alimentation du gaz naturel.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés du gril chaud; NE laissez PAS les enfants grimper dans le cabinet.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Ne laissez pas le gril sans surveillance lorsqu'il est utilisé.
- Ne déplacez pas le gril lorsqu'il est chaud ou qu'il fonctionne.
- Ce gril est pour usage domestique seulement.
- Ce gril à gaz ne doit pas être installé dans ou sur des véhicules récréatifs et/ou des bateaux.
- Ce gril doit être utilisé uniquement à l'extérieur, dans un endroit bien aéré et ne doit jamais être utilisé à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage ou de tout autre endroit fermé.
- Respectez les dégagements recommandés aux matériaux combustibles (24" (610mm) à l'arrière du gril et 7" (178mm) sur les côtés). Un dégagement plus grand est recommandé à proximité d'un recouvrement de vinyle ou d'une surface vitrée.
- En tout temps, gardez les ouvertures d'aération du cabinet de la bonbonne libres et exemptes de débris.
- Ne fonctionnez pas le gril sous une construction combustible.
- N'installez pas le gril dans un endroit venteux. Les vents forts nuiront à la performance de cuisson de votre gril.
- Lorsque le gril doit être entreposé à l'intérieur, la bonbonne de propane doit être débranchée du gril et entreposée à l'extérieur dans un endroit bien aéré. Les bonbonnes de propane débranchées ne doivent en aucun temps être entreposées à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage ou de tout autre endroit fermé.
- Inspectez le boyau d'alimentation en gaz avant chaque utilisation. S'il montre des signes de fendillement excessif ou d'usure, il doit être remplacé par un ensemble de rechange spécifié par le fabricant avant d'utiliser le gril.
- N'entreposez pas de bonbonne de propane supplémentaire sous ce gril ou à proximité.
- Ne remplissez jamais la bonbonne à plus de 80 % de sa pleine capacité.
- Faites un test de détection de fuites avant la première utilisation, même si le gril a été acheté déjà assemblé, annuellement et à chaque fois qu'une pièce du système de gaz est remplacée.
- N'utilisez pas de gaz naturel avec un appareil conçu pour le propane liquide.
- N'utilisez jamais d'essence pour briquets dans un gril à gaz.
- Utilisez des briquettes de charbon seulement avec un bac à charbon Napoléon conçu pour cet appareil.
- Les boutons de contrôle du brûleur doivent être fermés lorsque vous ouvrez la soupape d'alimentation en gaz.
- N'allumez pas le brûleur avec le couvercle fermé.
- N'utilisez pas le brûleur arrière en même temps que le brûleur principal.
- Le couvercle doit être fermé lors de la période de préchauffage du gril.
- Ne passez pas le boyau d'alimentation sous le tiroir d'égouttement - le dégagement requis entre le boyau et le fond de la cuve doit être maintenu.
- Nettoyez le tiroir d'égouttement et les plaques du brûleur régulièrement pour éviter les feux de graisse.
- Enlever la grille-réchaud avant d'allumer le brûleur arrière. La chaleur intense pourrait l'endommager.
- Assurez-vous que les plaques de brûleur sont installées de façon adéquate, conformément aux instructions d'installation.
- N'utilisez pas les tablettes latérales pour entreposer des briquets, des allumettes ou autres matières inflammables.
- Gardez les boyaux d'alimentation en gaz éloignés des surfaces chauffantes.
- Gardez les fils électriques éloignés de l'eau ou des surfaces chauffantes.
- Inspectez les tubes de venturi des brûleurs infrarouges pour des toiles d'araignées ou toutes autres obstructions régulièrement. Nettoyez les tubes si vous découvrez des obstructions.
- Cet gril de cuisson extérieur au gaz et sa soupape d'arrêt doivent être débranchés de la ligne d'alimentation en gaz pendant les essais de pression de ce système lorsque les pressions d'essai excèdent 1/2 lb/po² (3,5 kPa).
- Cet gril de cuisson extérieur au gaz doit être séparé de la ligne d'alimentation en gaz en fermant la soupape d'arrêt manuelle pendant tout essai de pression du système d'alimentation en gaz lorsque la pression est de 1/2 lb/po² (3,5 kPa) ou moins.

DIMENSIONS



P500 GRILL

DIMENSIONS GRILLE : 500 SQ.IN (3205 sq.cm)
DIMENSIONS GRILLE DE RÉCHAUD : 260 SQ.IN (1625 sq.cm)
TOUS LES DIMENSIONS SONT APPROXIMATIVES



Mise au rebut du produit

À travers l'UE, ce symbole indique que le produit ne doit pas être mis au rebut avec les autres ordures ménagères. Afin de protéger l'environnement et la santé publique contre les déchets non contrôlés, veuillez recycler l'appareil de manière responsable afin d'encourager la réutilisation durable de ressources de matériaux. Afin de retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour ou de récupération ou contactez le revendeur auprès duquel l'appareil a été acheté. Ils peuvent reprendre l'appareil afin de le faire recycler et ainsi protéger l'environnement.

Bonbonne De Gaz

N'utilisez que des réservoirs qui répondent aux exigences des codes régionaux et nationaux. La grandeur minimale du réservoir pour le butane est de 13 kg et de 6 kg pour le propane. Assurez-vous que la bonbonne puisse fournir suffisamment de combustible pour faire fonctionner l'appareil. Si vous êtes incertain, consultez votre fournisseur de gaz.

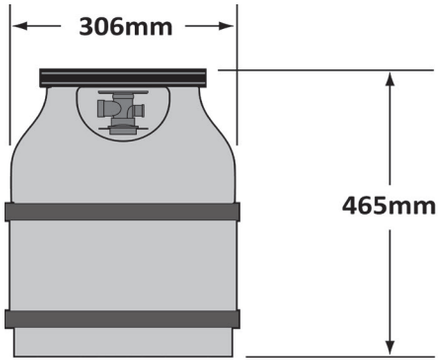
- Soyez prudent lorsque vous manipulez la soupape de la bonbonne.
- Ne branchez jamais une bonbonne qui ne rencontre pas les exigences des normes locales.

Tous les réservoirs de 7 kg ou plus doivent être placés à l'extérieur du cabinet (sous la tablette droite) sur une surface de niveau. Les réservoirs de moins de 7 kg (maximum de 465 mm de haut par 306 mm de large) peuvent être placés à l'intérieur du cabinet, sur le côté droit de la tablette inférieure. Seuls les réservoirs branchés à l'appareil peuvent être rangés dans le cabinet ou à proximité de l'appareil. Les réservoirs de rechange ne doivent pas être rangés dans le cabinet ou à proximité d'un appareil allumé. Les réservoirs ne doivent pas être exposés à des chaleurs extrêmes ni au soleil direct.

AVERTISSEMENT! Assurez-vous que le boyau ne touche à aucune surface à haute température sinon il risque de fondre, de provoquer une fuite et causer un feu.

Branchement De La Bonbonne : Assurez-vous que le tuyau du régulateur de gaz est sans anomalie. Enlevez le bouchon sur la soupape de gaz de la bonbonne. Serrez le régulateur sur la soupape de la bonbonne. Faites un test de détection de fuites sur tous les raccords avant d'utiliser le gril. Un test de détection de fuites doit être fait annuellement et à chaque fois qu'une bonbonne est branchée ou qu'une pièce du système de gaz est remplacée.

Exemple Bonbonne



Tuyau De Gaz

- Si le tuyau et le régulateur ne sont pas fournis par le fabricant, seuls les tuyaux et les régulateurs se conformant aux exigences des normes nationales et régionales peuvent être utilisés.
- Ne branchez pas l'appareil à une source d'alimentation en gaz installée en permanence.
- Assurez-vous que le tuyau n'entre pas en contact avec de la graisse, d'autres jus de cuisson chauds ou toute surface chaude sur l'appareil.
- Inspectez le tuyau régulièrement. Si le tuyau montre des signes de fendillement, de fonte ou d'usure, remplacez le tuyau avant d'utiliser l'appareil.
- La longueur recommandée du tuyau est de 0,9 m. Le tuyau ne doit pas dépasser 1,5 m de longueur.
- Assurez-vous que le tuyau ne soit pas plié ou tordu lorsque installé.
- Remplacez le tuyau avant la date d'expiration imprimée sur celui-ci.

AVERTISSEMENT!

- Ne pas passer le tuyau d'alimentation sous le tiroir d'égouttement.
- Ne passez pas le boyau entre l'espace dans la tablette inférieure et le panneau arrière.
- N'acheminez pas le boyau par-dessus le panneau arrière.
- Assurez-vous que tous les raccordements de boyaux sont serrés à l'aide de deux clés. N'utilisez pas de ruban de Téflon ou de composé pour raccord de tuyau sur les raccordements.
- Assurez-vous que le boyau ne touche à aucune surface à haute température sinon il risque de fondre, de provoquer une fuite et causer un feu.
- Vérifiez pour des fuites de gaz en appliquant une solution d'eau savonneuse selon les instructions de détection de fuites dans de manuel.
- Ne rangez pas le surplus de boyau dans le cabinet, il y a un plus grand risque que le boyau fasse contact avec une surface chaude, le boyau peut fondre et une fuite peut se produire, causant ainsi un feu.

Données Techniques

Le tableau ci-dessous affiche les valeurs d'entrée de l'appareil.

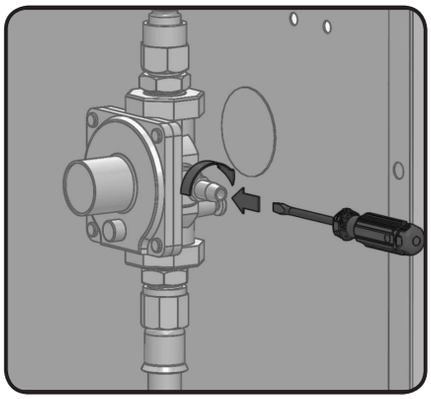
Brûleur	Taille De L'injecteur		(Brut) Entrée De Chaleur (Total)		Utilisation De Gaz (Total)	
	I	II	I	II	I	II
Principal	#60	1.45mm	16.0 kW	14.0 kW	1164 g/hr	1332 L/hr
Arrière	1.25mm	#50	5.7 kW	5.0 kW	415 g/hr	476 L/hr
Latéral (Infrarouges)	#60	1.45mm	4.0 kW	3.5 kW	291 g/hr	333 L/hr
Latéral (Flamme)	#60	1.45mm	4.0 kW	3.5 kW	291 g/hr	333 L/hr

Gaz certifiés / pressions - Vérifiez la plaque d'homologation pour vous assurer qu'elle corresponde avec la liste suivante.

Catégorie de gaz	^{I}3B/P(30)	^{I}3+(28-30/37)	^{I}3B/P(37)	^{I}3B/P(50)	^{I}2H	^{I}2E	^{I}2E+	^{I}2L
Grandeurs de l'injecteur (voir ci-dessus)	I	I	I	I	II	II	II	II
Gaz / pressions	Butane et Propane à 30mbar	Butane 28-30mbar Propane 37mbar	Butane et Propane à 37mbar	Butane et Propane à 50mbar	G20 à 20mbar	G20 à 20/25 mbar	G20/G25 à 20/25 mbar	G25 à 25mbar
Pays	BE, BG, CY, DK, EE, FI, FR, GB, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI	PL	AT, CH, DE, SK	AT, BG, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LV, LT, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR	DE, LU, PL	BE,FR	NL

Ne démontez pas et ne modifiez pas le régulateur. N'utilisez que des régulateurs fournissant les pressions affichées dans le tableau ci-dessus. Vous devez utiliser un régulateur 28-30 mbar pour le butane ou un régulateur 37 mbar pour le propane. Pour les grils réglés à une pression de 50mbar, le gril est muni d'un régulateur interne. La pression de sortie de ce régulateur interne est de 30 mbar et ne doit pas être modifiée ni ajustée. Pour un remplacement, n'utilisez que le régulateur indiqué par le fabricant: Maxitrol, numéro de modèle RV47LSMF.

Cet appareil est muni d'un régulateur interne qui stabilise la pression du gaz et qui améliore la performance du gril. Ce régulateur ne peut être ajusté. Une prise de pression se trouve sur le côté du régulateur. Elle peut être utilisée par un technicien qualifié lors de l'entretien du gril afin de déterminer si le régulateur fonctionne correctement. La vis de la prise de pression doit demeurer serrée en tout temps, sauf en cas d'un essai de pression du régulateur (effectué par un technicien qualifié seulement).



Test De Détection De Fuites

AVERTISSEMENT! Il doit être fait avant la première utilisation, annuellement et à chaque fois qu'une pièce du système de gaz est remplacée ou réparée

AVERTISSEMENT! N'utilisez pas une flamme nue pour vérifier pour des fuites de gaz. Assurez-vous qu'il n'y ait aucune étincelle ni flamme nue à proximité de l'endroit à vérifier. Les étincelles ou les flammes nues provoqueront un feu ou une explosion, causant des dommages matériels, des blessures graves ou des pertes de vie.

Test De Fuites: Il doit être fait avant la première utilisation, annuellement et à chaque fois qu'une pièce du système de gaz est remplacée ou réparée. Ne fumez pas et enlevez toutes sources d'allumage lorsque vous faites ce test. Consultez le schéma de test de fuites pour voir les endroits à tester.

1 - Fermez tous les boutons des brûleurs. Ouvrez la soupape de la bonbonne.

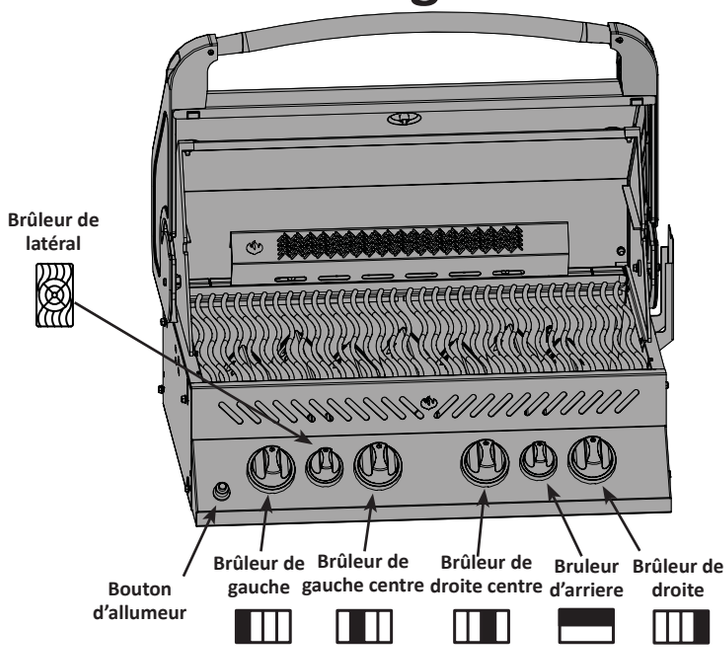
2 - Appliquez une solution de deux parts égales de savon liquide et d'eau sur tous les joints du régulateur, le tuyau et ses raccords.

3 - Des bulles indiqueront une fuite de gaz. Resserrez le joint ou remplacez la pièce avec une autre recommandée par le détaillant.

4 - Si la fuite ne peut être réparée, fermez l'alimentation de gaz à la bonbonne, enlevez-la et faites inspecter votre gril par votre fournisseur de gaz ou détaillant. N'utilisez pas l'appareil jusqu'à ce que la fuite soit réparée.

5 - Fermez la soupape de la bonbonne.

Instruction D'allumage



AVERTISSEMENT! **Ouvrez le couvercle.**

AVERTISSEMENT! **Assurez-vous que tous les boutons de contrôle sont à « off ». Ouvrez ensuite la soupape d'alimentation en gaz.**

Fermez

Allumage Du Brûleur Principal	Allumage du brûleur arrière. (si équipé)	Allumage Du Brûleur Latéral (si équipé)
1. Ouvrez le couvercle.	1. Ouvrez le couvercle.	1. Ouvrez/Enlevez le couvercle du brûleur latéral.
2. Enfoncez et tournez lentement l'un des boutons de contrôle du brûleur principal à la position « hi ». Ceci allumera la veilleuse, qui allumera à son tour le brûleur choisi. Si la veilleuse s'allume, maintenez enfoncé le bouton de contrôle jusqu'à ce que le brûleur s'allume, puis relâchez-le.	2. Enlevez la grille-réchaud.	2. Tournez le bouton de contrôle du brûleur latéral sur "high".
3. Si la veilleuse ne s'allume pas, tournez immédiatement le bouton de contrôle en position « off » et répétez l'étape 2 plusieurs fois.	3. Tournez le bouton de contrôle du brûleur arrière sur "high".	3. Poussez et tenir la bouton d'allumeur, ou allumez avec une allumette.
4. Si la veilleuse ou le brûleur ne s'allument pas après 5 secondes, tournez le bouton de contrôle en position « off » et attendez 5 minutes pour que le gaz en excès puisse se dissiper. Ensuite, répétez les étapes 2 et 3 ou allumez avec une allumette.	4. Poussez et tenir la bouton d'allumeur, ou allumez avec une allumette.	4. Si le brûleur ne s'allume pas après 5 secondes, tournez le bouton de contrôle en position « off » et attendez 5 minutes pour que le gaz en excès puisse se dissiper. Ensuite, répétez les étapes 2 et 3 ou allumez avec une allumette.
5. Si vous allumez l'appareil avec une allumette, fixez-la dans la tige d'allumage fournie. Tenez l'allumette allumée et abaissez-la dans le gril jusqu'en dessous des plaques de brûleur et tournez la soupape du brûleur correspondant à "HIGH".	5. Si l'allumage ne se fait pas immédiatement, fermez le bouton de contrôle du brûleur et attendez 5 minutes. Repeter.	

AVERTISSEMENT! **Ne pas utiliser le brûleur arrière pendant que le brûleur principal est en marche.**

Instructions D'opération

Éclairage initial: Lorsqu'il est allumé pour la première fois, le gril dégagera une légère odeur. Ceci est un phénomène normal et temporaire causé par l'évaporation des peintures et lubrifiants internes utilisés dans le processus de fabrication et ne se reproduira plus. Allumez simplement les brûleurs de cuve à "high" pendant une demi-heure.

N'installez pas ce gril à gaz dans un endroit venteux. Les vents forts nuiront à la performance de cuisson de votre gril à gaz. Dans des conditions extrêmes de grands vents soutenus arrivant directement à l'arrière de l'unité, la chaleur du gril peut évacuer sous le panneau de commande. Le panneau de commande peut ainsi devenir extrêmement chaud au toucher et les boutons de commande risquent de se déformer.

Napoléon vous offre un déflecteur optionnel illustré ci-dessous. Installez ce déflecteur pour aider à éviter les possibles accumulations de chaleur inappropriées.

NOTE! Napoléon ne sera pas responsable d'une surchauffe ou d'une extinction causée par des conditions environnementales telles que des vents forts ou une ventilation inadéquate.

FIG .1

FIG .2

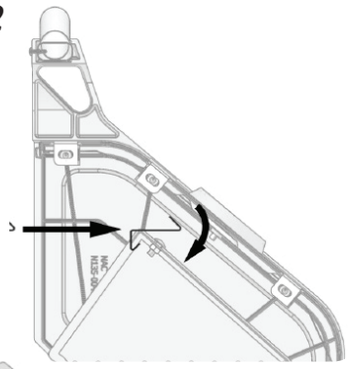
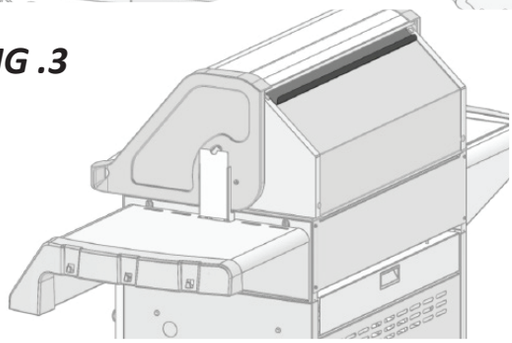


FIG .3



Utilisation Du Brûleur Principal: Avant de cuire les aliments il est recommandé de préchauffer le gril à "high" avec le couvercle fermé pendant environ 10 minutes. Les aliments à cuisson courte (poisson, légumes) peuvent être grillés avec le couvercle ouvert. Une cuisson avec le couvercle fermé procurera des températures plus élevées et plus constantes qui réduiront la période de cuisson et cuiront la viande de façon plus égale. Les aliments qui requièrent un temps de cuisson de plus de 30 minutes, tels que les rôtis, peuvent être cuits en utilisant la méthode indirecte (avec le brûleur allumé du côté opposé à l'emplacement de la viande). Lorsque vous faites cuire des viandes très maigres, comme une poitrine de poulet ou du porc maigre, il est à conseiller de huiler les grilles de cuisson avant le préchauffage ce qui aura pour effet d'empêcher la viande de trop coller aux grilles. Le fait de cuire de la viande avec beaucoup de gras, peut causer des flambées soudaines. Il suffit alors d'enlever le gras avant la cuisson ou de réduire la température pour remédier à ce problème. En cas de flambées, éloignez les aliments de la flamme et réduisez la température. Gardez le couvercle ouvert. Pour des instructions plus détaillées, veuillez consulter le "Livre de recettes toutes saisons" de NAPOLEON.

Cuisson Directe: Placez les aliments à cuire sur la grille de cuisson, directement au-dessus de la chaleur. Cette méthode est habituellement utilisée pour faire saisir les aliments ou pour la nourriture nécessitant une courte cuisson - les hamburgers, les steaks, le poulet, les légumes, etc. La nourriture est d'abord saisie afin d'emprisonner les jus et la saveur, puis la température est réduite afin de terminer la cuisson selon vos préférences.

Cuisson Indirecte: Avec un ou plusieurs brûleurs en fonction, placez la nourriture à cuire sur la grille au-dessus d'un brûleur inactif. La chaleur circule autour de l'aliment, ce qui le fait cuire lentement et de façon égale. Ce type de cuisson ressemble à la cuisson dans un four et est généralement utilisé pour les plus grosses pièces de viande telles que les rôtis, les poulets ou les dindes, mais il peut aussi être utilisé pour cuire la nourriture ayant tendance à produire des poussées de flamme. Ce type de cuisson diminuera la température; le ralentissement de la cuisson donnera une viande plus tendre à chaque fois.

Utilisation Du Brûleur Arrière: (si équipé) Enlevez la grille-réchaud avant de l'allumer, La chaleur intense pourrait l'endommager. Les grilles de cuisson doivent également être enlevées si elles interfèrent avec l'utilisation de la rôtissoire. Le brûleur arrière est conçu pour être utilisé avec l'ensemble de rôtissoire. Consultez les instructions de montage de l'ensemble rôtissoire pour plus de détails.

Pour placer le contre-poids au bon endroit enlevez le moteur de la rôtissoire de son support. Placez la broche qui supporte la viande sur les deux supports à l'intérieur du gril. Le morceau de viande se placera naturellement avec son côté le plus pesant vers le bas. Fixez le contre-poids en place en plaçant le bras vers le haut. Vous devez ensuite glisser le poids vers le haut ou vers le bas afin de contrebalancer le poids de la viande puis serrez- le en place. Replacez le moteur et commencez la cuisson. Placez la lèchefrite sous la viande pour récupérer le jus de cuisson qui servira pour arroser la viande et créer ainsi une délicieuse sauce naturelle. On peut également ajouter un peu d'eau si nécessaire pour favoriser l'arrosage. Afin de capturer le jus à l'intérieur de la viande, réglez le brûleur arrière à "high" jusqu'au brunissement puis, réduisez ensuite la chaleur pour une cuisson complète. Gardez le couvercle fermé pour obtenir de meilleurs résultats. Vos rôtis et volailles seront parfaitement dorés à l'extérieur tout en restant tendres et juteux à l'intérieur. Par exemple, un poulet de 3 livres sur la rôtissoire sera cuit dans approximativement 1h30 à une température entre moyenne et haute. Consultez votre "Livre de recettes toutes saisons" de NAPOLEON pour de plus amples informations.

AVERTISSEMENT! La sauce BBQ et le sel sont corrosifs et causeront une détérioration rapide des composantes de votre gril à gaz à moins de les nettoyer régulièrement. Une fois la cuisson terminée, démontez les composantes de la rôtissoire, lavez-les bien à l'eau chaude savonneuse et rangez-les à l'intérieur.

Utilisation Du Brûleur De Lateral Infrarouge: Le gril à gaz devrait être situé de telle sorte que le brûleur latéral soit protégé du vent, car ce dernier nuira à la performance de cuisson de votre gril. Le diamètre recommandé du chaudron ou de la poêle est de 200 à 250 mm.

Le brûleur latéral est muni d'une grille de cuisson qui peut être installée à deux niveaux différents. Le niveau inférieur peut être utilisé comme une cuisinière pour préparer de la soupe, des sauces, etc. Le niveau supérieur est utilisé pour saisir les aliments (voir les instructions sur le couvercle du brûleur latéral).

AVERTISSEMENT! Ne fermez pas le couvercle du brûleur latéral pendant que celui-ci fonctionne ou est chaud.

AVERTISSEMENT! N'ajustez pas la grille de cuisson lorsqu'elle est chaude ou que le brûleur fonctionne.

AVERTISSEMENT! N'utilisez PAS le brûleur latéral pour faire frire la nourriture, car le fait de cuire avec de l'huile peut créer une situation dangereuse.

1. Faites fonctionner à « high » pendant 5 minutes avec le couvercle ouvert ou jusqu'à ce que les brûleurs en céramique deviennent incandescents.

2. Placez les aliments sur les grilles de cuisson et faites saisir pendant environ 2 minutes par côté.

3. Au choix, continuez de cuire par-dessus les brûleurs infrarouges à « high », « medium » ou « low », en tournant souvent les aliments, ou placez les aliments sur la surface de cuisson principale, fermez le couvercle et laissez la température de convection terminer la cuisson de vos aliments plus lentement.

AVERTISSEMENT! Dû à la chaleur intense produite pour le brûleur infrarouge, les aliments qui sont laissés sur les brûleurs sans surveillance brûleront rapidement. Gardez le couvercle ouvert lorsque vous faites fonctionner le brûleur infrarouge à "high". La chaleur intense vous assure des températures adéquates de rayonnement même lorsque le couvercle est ouvert. Ceci vous permettra de surveiller les aliments afin de prévenir qu'ils brûlent.

Protection Des Brûleurs Infrarouges - Les brûleurs infrarouges de votre gril sont conçus pour durer longtemps. Cependant, vous devez respecter certaines consignes pour éviter que leur surface en céramique ne se fissure, ce qui causerait leur mauvais fonctionnement.

- Empêchez tout contact direct de l'eau avec votre brûleur en céramique.
- Ne laissez pas d'objets durs cogner le brûleur infrarouge.
- Empêchez tout contact de l'eau froide (pluie, arroseur, boyau, etc.) avec les brûleurs en céramique lorsqu'ils sont chauds. Une grande différence de température peut causer des fissures dans la tuile de céramique.

Les dommages causés par le non respect de ces étapes ne sont pas couverts par la garantie du gril.

Chaleur Infrarouge

La plupart des gens ne réalisent pas que la source de chaleur qui nous est la plus familière et que le soleil émet pour réchauffer la planète est l'énergie infrarouge. L'énergie infrarouge est une forme d'énergie électromagnétique dont la longueur d'onde est tout juste plus grande que la lumière rouge visible du spectre lumineux mais plus petite que les ondes radios. Cette forme d'énergie fut découverte en 1800 par Sir William Herschel qui fit passer la lumière du soleil à travers un prisme qui divisa la lumière en ses composants du spectre lumineux. Il démontra que la plus forte concentration de chaleur qui émanait des rayons provenait de la région du spectre lumineux juste au-dessus du rouge, où aucune lumière n'était visible. C'est cela l'énergie infrarouge. La plupart des matériaux absorbent facilement l'énergie infrarouge sous un large spectre de longueur d'onde, causant une augmentation de température des matériaux. C'est le même phénomène qui se produit lorsque nous ressentons de la chaleur durant une exposition au soleil. Les rayons infrarouges du soleil voyagent dans l'espace, pénètrent l'atmosphère et notre peau. Ceci provoque une augmentation de l'activité moléculaire de la peau, créant des frictions internes et générant de la chaleur, nous permettant de ressentir de la chaleur.

Les aliments cuits au-dessus des sources de chaleur infrarouges sont réchauffés selon le même principe. Le charbon de bois est la méthode traditionnelle de cuisson à l'infrarouge dont nous sommes les plus familiers. Les briquettes incandescentes émettent de l'énergie infrarouge à l'aliment qui se fait cuire et ce, avec très peu d'assèchement. Les jus de cuisson ou les graisses qui s'échappent des aliments dégouttent sur le charbon de bois et se vaporisent en fumée, donnant ainsi aux aliments leur goût savoureux. Les brûleurs infrarouges de Napoléon fonctionnent de la même façon. Dans chaque brûleur, 10 000 orifices possédant chacun leur flamme rendent la surface de la céramique incandescente. Cette incandescence émet le même type de chaleur infrarouge sans le souci du charbon de bois qui est souvent malpropre. Il procure aussi une chaleur plus uniforme qui est plus facile à contrôler que celle du charbon de bois. Pour saisir les aliments, les brûleurs peuvent être réglés à "high" et être ensuite réglés plus bas pour une cuisson plus lente. Nous savons combien cela est difficile avec le charbon de bois. Les brûleurs traditionnels au gaz réchauffent les aliments d'une façon différente. L'air entourant le brûleur est réchauffé par le processus de combustion et s'élève ensuite vers les aliments à cuire. Cette méthode génère des températures plus basses qui sont idéales pour les aliments plus fragiles tels que les fruits de mer et les légumes. En conclusion, les brûleurs infrarouges de Napoléon produisent un rayonnement intense qui vous donnera des steaks, des hambourgeois et des viandes qui seront plus juteux et plus savoureux. Pour connaître les temps de cuisson et certains conseils, consultez le tableau de cuisson à l'infrarouge.

Tableau de cuisson à l'infrarouge

Aliment	Réglage Des Contrôles	Temps De Cuisson	Conseils Pratiques
Steak 1" (2.54cm) d'épaisseur	Réglage à "high" 2 min chaque côté Réglage à "high" 2 min chaque côté ensuite réglage à "medium" Réglage à "high" 2 min chaque côté ensuite réglage à "medium"	4 min - Saignant 6 min - À point 8 min - Bien cuit	Lorsque vous choisissez votre viande, demandez une viande qui est marbrée. Le gras de la viande agira comme un élément attendrissant durant la cuisson et gardera la viande plus juteuse.
Hambourgeois 1/2" (1.27cm) d'épaisseur	Réglage à "high" 2 min chaque côté Réglage à "high" 2 1/2 min chaque côté Réglage à "high" 3 min chaque côté	4 min - Saignant 5 min - À point 6 min - Bien cuit	Pour terminer la cuisson de vos hambourgeois tous en même temps, nous vous conseillons de varier l'épaisseur de vos boulettes. Pour ajouter une saveur exotique à votre viande, ajoutez des copeaux de bois à saveur de hickory dans une pipe à boucane de Napoléon.
Morceaux de poulet	Réglage à "high" 2 min chaque côté ensuite réglage de "medium-low" à "low"	20-25 min	L'articulation qui retient le pilon à la cuisse doit être coupée au 3/4 à partir du côté sans peau afin de permettre à la viande d'être plus à plat sur la grille de cuisson. Ceci permettra à la viande de cuire de façon plus uniforme et plus rapidement. Pour ajouter une touche personnelle à votre poulet, ajoutez des copeaux de bois à saveur de mesquite dans une pipe à boucane de Napoléon.
Côtelettes de porc	Medium"	6 min chaque côté	Coupez l'excès de gras avant de faire cuire. Choisissez des côtelettes de porc plus épaisses pour obtenir une viande plus tendre.
Côtes	Réglage à "high" pendant 5 minutes ensuite réglage à "low" pour terminer la cuisson	20 min chaque côté tournez souvent	Choisissez des côtes bien charnues et maigres. Grillez jusqu'à ce que la viande se détache facilement des os.
Côtelettes d'agneau	Réglage à "high" pendant 5 minutes ensuite réglage à "medium" pour terminer la cuisson	15 min chaque côté	Coupez l'excès de gras avant de faire cuire. Choisissez des côtelettes très épaisses pour obtenir une viande plus tendre.
Saucisses	"Medium" - "low"	4-6 min	Choisissez des saucisses plus grosses. Faites une entaille dans la peau, sur la longueur de la saucisse avant de faire griller.

Nettoyage

AVERTISSEMENT! Portez toujours des gants protecteurs et des lunettes de sécurité lorsque vous l'entretien votre gril.

AVERTISSEMENT! Assurez-vous que les brûleurs sont éteints avant de nettoyer. Éviter tout contact avec les surfaces chaudes. Nettoyez votre gril dans un endroit où les produits de nettoyage n'endommageront pas votre patio, terrain ou terrasse. N'utilisez pas de produit de nettoyage à fourneau pour nettoyer votre gril. La sauce BBQ et le sel sont très corrosifs et causeront une détérioration très rapide de votre gril à moins que vous ne fassiez un nettoyage régulier.

Note : L'acier inoxydable a tendance à s'oxyder ou à tacher en présence de chlorures et de sulfures que l'on retrouve particulièrement dans les zones côtières ainsi que dans les environnements chauds et humides tels que les piscines et les spas. Ces taches peuvent être prises pour de la rouille mais il peuvent être facilement enlevées et même évitées. Afin de prévenir les taches, nettoyez toutes les surfaces en acier inoxydable à toutes les trois à quatre semaines ou au besoin avec de l'eau douce et un nettoyant à acier inoxydable.

Grilles de cuisson et grille de réchaud : Les grilles de cuisson et la grille de réchaud sont plus faciles à nettoyer durant la période de préchauffage en utilisant une brosse en laiton. Une laine d'acier peut être utilisée pour les taches les plus tenaces. Il est normal que les grilles de cuisson en acier inoxydable (s'il y a lieu) décolorent de façon permanente à l'usage en raison des températures élevées de la surface de cuisson.

Grilles de cuisson en fonte : Les grilles de cuisson en fonte incluses avec votre nouveau gril offrent une rétention et une distribution supérieures de la chaleur. En huilant vos grilles de cuisson, vous vous trouvez à ajouter une couche de protection qui aidera les grilles à mieux résister contre la corrosion et à augmenter les caractéristiques antiadhésives.

Première utilisation : Nettoyez les grilles de cuisson à la main avec un savon à vaisselle doux et de l'eau afin d'enlever tout résidu provenant du procédé de fabrication (ne jamais laver au lave-vaisselle). Rincez bien avec de l'eau chaude et séchez complètement avec un linge doux. Ceci est important pour éviter que de l'humidité pénètre la fonte.

Entretien : À l'aide d'un linge doux, appliquez une couche de SHORTENING VÉGÉTAL sur toute la surface de la grille en vous assurant de couvrir toutes les encoches et les coins. N'utilisez pas de corps gras salés comme du beurre ou de la margarine. Préchauffez votre gril pendant 15 minutes, puis placez les grilles de cuisson dans le gril. Tournez les boutons de commande à feu moyen puis fermez le couvercle. Laissez les grilles de cuisson chauffer environ une demi-heure. Éteignez le brûleur et fermez l'alimentation en gaz à la source. Laissez refroidir les grilles de cuisson. Cette procédure devrait être répétée plusieurs fois durant la saison, bien qu'elle ne soit pas requise à chaque utilisation du gril (suivez la procédure d'utilisation quotidienne ci-dessous).

Utilisation quotidienne : Avant de préchauffer et de nettoyer avec une brosse en laiton, appliquez une couche de SHORTENING VÉGÉTAL sur toute la surface des grilles. Préchauffez le gril et enlevez tous les résidus avec une brosse en laiton.

Grilles de cuisson en acier inoxydable : (ensemble de remplacement disponible – consulter la liste des pièces de rechange). Les grilles de cuisson en acier inoxydable sont durables et à l'épreuve de la corrosion. Elles nécessitent moins d'entretien que les grilles de cuisson en fonte. Nous vous recommandons de suivre la procédure d'utilisation quotidienne décrite plus haut, bien que le préchauffage et le nettoyage avec une brosse en laiton puissent s'avérer suffisants pour vos besoins.

Nettoyage Du Panneau De Contrôle : Le texte sur le panneau de contrôle est imprimé directement sur l'acier inoxydable. Avec un entretien adéquat, le texte demeurera toujours foncé et lisible. N'utilisez pas de détergents abrasifs (Ajax, Vim, Old Dutch etc.) pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable, spécialement la partie imprimée du panneau de contrôle. Le texte disparaîtra graduellement si vous utilisez ces produits. Utilisez seulement le nettoyant d'acier inoxydable Napoléon, disponible chez votre détaillant Napoléon.

Nettoyage De L'intérieur Du Gril: Enlevez les grilles de cuisson. Utilisez une brosse en laiton pour enlever les débris non-incrustés sur les côtés de la cuve et à l'intérieur du couvercle. Grattez les plaques de brûleur avec un couteau à mastic ou un grattoir puis utilisez une brosse en laiton pour enlever la suie. Enlevez les plaques de brûleur et nettoyez les débris sur le brûleur à l'aide de la brosse. Nettoyez tous les débris qui se trouvent à l'intérieur du gril en les faisant tomber dans le tiroir d'égouttement. Le tiroir d'égouttement devrait être gratté à l'aide d'un couteau à mastic ou d'un grattoir en jetant les débris dans le récipient à graisse jetable. Le récipient jetable devrait être remplacé entre deux et quatre semaines selon la fréquence d'utilisation du gril. Pour vous procurer des récipients de rechange informez-vous à votre représentant. Assurez-vous de replacer les plaques de brûleur dans la bonne position. (Consultez les instructions de montage si nécessaire pour un positionnement correct).

AVERTISSEMENT! L'accumulation de graisse peut créer un risque de feu.

Tiroir d'égouttement : Le tiroir d'égouttement de votre gril possède un déflecteur qui s'installe facilement en appuyant dessus pour le mettre en place. Nettoyez le tiroir d'égouttement, le déflecteur et le récipient à graisse fréquemment (à toutes les 4 ou 5 utilisations ou au besoin) afin d'éviter une accumulation de graisse. La graisse et les jus de cuisson tombent dans le tiroir d'égouttement qui se trouve sous la cuve du gril et s'accumulent dans le récipient à graisse jetable qui se situe sous le tiroir d'égouttement. Pour accéder au récipient à graisse jetable ou pour nettoyer le tiroir d'égouttement, glissez ce dernier hors du gril. Retirez le déflecteur du tiroir d'égouttement. Le tiroir d'égouttement et le déflecteur devraient être grattés à l'aide d'un couteau à mastic ou d'un grattoir. Ne tapissez jamais votre tiroir d'égouttement de papier d'aluminium, de sable ou de tout autre matériau, car ceci aurait pour effet de nuire au bon écoulement de la graisse. Une fois nettoyé, remettez le déflecteur sur le tiroir d'égouttement puis réinstallez ce dernier dans votre gril. Remplacez le récipient à graisse jetable toutes les deux à quatre semaines selon la fréquence d'utilisation du gril. Pour vous procurer des récipients de rechange, consultez votre détaillant de gril Napoléon.

Nettoyage De L'extérieur Du Gril: N'utilisez pas de produits abrasifs pour nettoyer les pièces peintes, de fini porcelaine ou en acier inoxydable. Les éléments en porcelaine émaillée doivent être manipulés avec soin. Le fini émaillée étant cuit il devient comme du verre; il s'ébrèchera au moindre choc. Vous pouvez vous procurer de la peinture émaillée pour les retouches chez votre détaillant NAPOLEON. Utilisez une solution d'eau savonneuse chaude pour nettoyer l'extérieur du gril pendant qu'il est encore tiède au toucher. Pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable utilisez un produit de nettoyage à acier inoxydable ou un produit de nettoyage tout usage sans abrasif. Frottez toujours dans le sens du grain. N'utilisez pas de laine d'acier car elle égratignerait le fini. Les pièces en acier inoxydable vont décolorer sous l'effet de la chaleur pour habituellement prendre une couleur dorée ou brune. Cette décoloration est normale et n'affectera pas la performance du gril.

Instructions D’entretien

Nous vous conseillons de faire inspecter ce gril à gaz annuellement par un technicien de service qualifié. L'emplacement du gril à gaz doit être gardé libre de tous matériaux combustibles, essence ou autres liquides et vapeurs inflammables en tout temps. Les apports d’air comburant et d’air de ventilation ne doivent pas être obstrués. Les ouvertures d’aération du compartiment de la bonbonne (situées sur les côtés du chariot, et à l'avant et à l'arrière de la tablette inférieure) doivent être libres de débris en tout temps.

AVERTISSEMENT! Portez toujours des gants protecteurs et des lunettes de sécurité lorsque vous nettoyez votre gril.

AVERTISSEMENT! Fermez le gaz à la source et débranchez l’appareil avant l’entretien. L’entretien devrait être effectué seulement lorsque le gril est froid pour éviter toutes possibilités de brûlure. Un test de détection de fuites devrait être effectué annuellement ou à chaque fois qu’une composante de gaz est remplacée.

Brûleur Tube: Le brûleur est fait d’acier inoxydable 304, mais en raison de la chaleur extrême et d’un environnement corrosif, il se produira une corrosion de surface. Enlevez cette corrosion à l’aide d’une brosse en laiton. Nettoyez les orifices bouchées à l’aide d’un trombonne déplié. N’agrandissez surtout pas les orifices du brûleur.

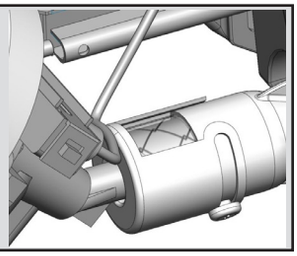
ATTENTION! Aux Araignées

Les araignées et les insectes sont attirés par l’odeur du propane et du gaz naturel. Le brûleur est muni d’un grillage contre les insectes qui protège le volet d’air réduisant ainsi la possibilité que les insectes se construisent des nids dans le brûleur mais ceci n’est pas efficace à 100 %. Le nid ou la toile d’araignée fera que le brûleur produira une flamme jaune pâle ou orangée ou causera des “ratés” de feu au niveau des volets d’air sous le panneau de contrôle. Pour nettoyer l’intérieur du brûleur vous devez le détacher du gril. Retirez la vis qui fixe le brûleur à la paroi arrière du gril. Soulevez l’arrière du brûleur vers le haut pour le retirer. Utilisez une brosse flexible de tube de venturi pour nettoyer l’intérieur du brûleur. Faites sortir tous les débris qui se trouvent à l’intérieur du brûleur en le brossant.

En raison des débris de cuisson et de la corrosion, les orifices de brûleur peuvent se boucher avec le temps. Nettoyez les orifices bouchés à l’aide de ce foret inséré dans une petite perceuse sans fil. Les orifices du brûleur peuvent être nettoyés si le brûleur est en place. Toutefois, le nettoyage sera plus facile si le brûleur est retiré du gril. Ne pliez pas le foret en nettoyant les orifices, car le foret casserait. Ce foret doit être utilisé pour les orifices de brûleur seulement. Ne l’utilisez pas pour les orifices en laiton (jets) qui servent à régulariser le débit vers le brûleur.

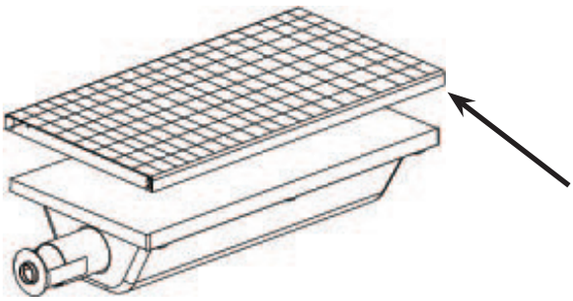
Assurez-vous que le grillage est propre, serré et libre de tous débris ou déchets. Vérifiez également que les orifices de la soupape sont propres. N’agrandissez surtout pas les orifices. Réinstallez le brûleur. Assurez-vous que la soupape pénètre le brûleur lors de la réinstallation. Replacez le couvre-brûleur et la vis centrale afin de terminer l’installation.

AVERTISSEMENT! Lors de la réinstallation du brûleur après le nettoyage, il est très important que la soupape / l’orifice entre dans le brûleur avant que vous allumiez votre gril à gaz. Si la soupape n’est pas à l’intérieur du brûleur, un feu ou une explosion pourrait survenir.



Protection Du Brûleur Infrarouge: Le brûleur infrarouge de votre gril est conçu pour vous offrir une longue durée de vie. Cependant, certaines précautions doivent être prises afin d'éviter que les surfaces en céramiques ne fissurent, causant ainsi un mauvais fonctionnement du brûleur. Vous trouverez ci-dessous les causes de fissuration les plus courantes ainsi que les moyens à prendre pour les éviter. Tout dommage résultant d'une négligence de votre part à observer les consignes ci-dessous ne sera pas couvert par la garantie.

1. Impact avec des objets durs - Ne laissez jamais d'objets durs cogner la céramique. Faites très attention lorsque vous retirez ou installez la grille de cuisson et autres accessoires dans votre gril. Si ces objets devaient tomber sur la céramique, elle risque très probablement de fissurer.
2. L'eau et les autres liquides - Des liquides froids qui entrent en contact avec des surfaces chaudes en quantité considérable risquent de fissurer la surface de la céramique. Ne jetez jamais d'eau dans le gril pour éteindre des poussées de flamme. De plus, si la céramique ou l'intérieur d'un brûleur deviennent mouillés alors qu'ils ne sont pas en fonction, le brûleur risque de produire de la vapeur d'eau au prochain usage, ce qui peut produire suffisamment de pression pour faire fissurer la céramique. Le trempage répété de la céramique la fera dilater et prendre de l'expansion. Cette expansion causera des pressions anormales sur la céramique et risque de la faire fissurer et s'effriter.
    i) Ne jamais jeter d'eau dans le gril pour contrôler les poussées de flamme.
    ii) Ne faites pas fonctionner le brûleur infrarouge sous la pluie.
    iii) Si vous découvrez de l'eau dans votre gril (provenant de la pluie, d'arrosoirs, etc.), vérifiez si elle est entrée en contact avec la céramique. Si la céramique semble mouillée, retirez le brûleur du gril. Tournez-le à l'envers pour égoutter le surplus d'eau. Apportez le brûleur à l'intérieur et laissez-le sécher complètement.
3. Mauvaise évacuation de l'air chaud sortant du gril - Pour que le brûleur fonctionne adéquatement, l'air chaud doit pouvoir s'échapper du gril. Si l'air chaud.
4. Ne nettoyez pas la tuile de céramique avec une brosse métallique. Si des débris s'accumulent sur le brûleur, allumez simplement le brûleur et faites fonctionner à "HIGH" pendant cinq minutes avec le couvercle ouvert, permettant aux débris de se consumer.



Écrans de rechange N565-0002

AVERTISSEMENT! Boyau: Vérifiez l'usure, coupures, craquelures ou s'il est fondu. Si vous découvrez une de ces défectuosités, n'utilisez pas votre gril. Faites remplacer la pièce par votre détaillant NAPOLEON ou par un installateur qualifié.

Moulages En Aluminium: Nettoyez les moulages périodiquement à l'aide d'une solution d'eau savonneuse chaude. L'aluminium ne rouillera pas mais dû aux chaleurs élevées et aux effets climatiques, une oxydation se produira sur les surfaces d'aluminium. Ceci apparaîtera comme des taches blanches sur les moulages. Pour réparer le fini des moulages, sablez-les à l'aide d'un papier émeri fin. Essuyez la surface et peinturez avec de la peinture à gril haute température. Protégez les alentours des vapeurs de peinture. Suivez les directives de séchage inscrites sur la bonbonne de peinture.

Guide De Dépannage

Problème	Causes possibles	Solutions
Faible chaleur/petite flamme lorsque le bouton de contrôle est à “high”.	Pour le propane - procédure d’allumage incorrect.	Assurez-vous que la procédure d’allumage est suivie à la lettre. Tous les boutons de contrôle du gril doivent être fermés lorsque vous ouvrez la soupape de la bonbonne. Tournez la soupape de la bonbonne lentement pour assurer l’équilibre de la pression. Voir les instructions d’allumage.
	Pour le gaz naturel - tuyau d’alimentation trop petit.	La grosseur du tuyau doit être conforme au code d’installation.
	Pour les deux sortes de gaz - mauvais préchauffage.	Préchauffez le gril en allumant les brûleurs de cuve à “high” pendant 5 à 10 minutes.
Poussées de flamme excessives/chaleur inégale.	Plaques de brûleur mal installées.	Voir les instructions d’assemblage.
	Mauvais préchauffage	Préchauffez le gril en allumant les brûleurs de cuve à “high” pendant 5 à 10 minutes.
	Accumulation excessive de graisse et de cendres sur les plaques de brûleur et dans le tiroir d’égouttement.	Nettoyez les plaques de brûleur et le tiroir d’égouttement régulièrement. Ne tapissez pas le tiroir d’égouttement avec du papier d’aluminium. Consultez les instructions de nettoyage.
Les flammes produites par les brûleurs sont jaunes et vous détectez une odeur de gaz.	Possibilité de toiles d’araignée ou autres debris.	Retirez le brûleur et nettoyez-le complètement. Consultez les instructions d’entretien.
Arrière et de côté brûleur ne s’allume pas avec l’allumeur mais s’allume avec une allumette.	La pile est déchargée ou installée incorrectement.	Remplacez la pile par une pile neuve prime.
	Mauvais contact des fils de l’électrode et des terminaux.	Vérifiez que les fils de l’électrode sont solidement enfoncés sur le terminal du module d’allumage. Vérifiez que les fils de raccordement du module au bouton d’allumeur sont solidement enfoncés sur chacun de leur terminal respectif. (si équipé) l’allumeur.
Le brûleur principal ne s’allume pas avec l’allumeur, mais la lumière avec une allumette.	Jet-le-feu de sortie est sale ou obstrué.	Nettoyez-le-feu à jet de sortie avec une brosse à poils doux.
Le régulateur murmure lorsque l’appareil fonctionne.	Problème normal par temps chaud.	Ceci n’est pas un défaut. Le murmure est causé par une vibration à l’intérieur du régulateur et n’affecte en rien la performance et la sécurité du gril à gaz. Les régulateurs émettant un murmure ne seront pas remplacés.
Les brûleurs ne s’allument pas les uns aux autres.	Sales ou corrodés supports légers croix.	Nettoyez ou remplacez au besoin.
La peinture semble peler à l’intérieur du couvercle.	Accumulation de graisse sur les surfaces internes.	Ceci n’est pas un défaut. Le fini du couvercle est en acier inoxydable et porcelainisé et ne pèlera pas. Le pelage est causé par la graisse qui durci et sèche comme des éclats de peinture qui pèlent. Un nettoyage régulier préviendra ce problème. Consultez les instructions de nettoyage.

Problème	Causes possibles	Solutions
Les contrôles sont réglés à “high” mais la chaleur générée par les brûleurs est trop basse.	Manque de gaz.	Vérifiez le niveau de propane dans la bonbonne.
	Le tuyau d’alimentation en gaz est pincé.	Replacez le tuyau d’alimentation convenablement.
	L’injecteur du brûleur est sale ou obstrué.	Nettoyez l’injecteur du brûleur.
	Présence de toiles d’araignée ou autres débris dans le tube du venturi.	Nettoyez le tube du venturi.
	Le régulateur de propane est en situation de “faible débit”.	Assurez-vous que la procédure d’allumage est suivie à la lettre. Tous les boutons de contrôle du gril doivent être fermés lorsque vous ouvrez la soupape de la bonbonne. Tournez la soupape de la bonbonne lentement pour assurer l’équilibre de la pression. Voir les instructions d’allumage.
Le brûleur infrarouge (si équipé) produit des retours de flamme (pendant qu’il fonctionne, le brûleur fait subitement un bruit qui s’apparente à un “whoosh”, suivi d’un bruit continuel semblable à une lampe à souder et qui diminue en intensité.	Les tuiles de céramique sont surchargées de graisse de cuisson et d’accumulations, les orifices sont obstrués.	Fermez le brûleur et laissez-le refroidir pendant au moins deux minutes. Réallumez le brûleur et réglez-le à “high” pendant au moins cinq minutes ou jusqu’à ce que les tuiles deviennent uniformément incandescentes.
	Le brûleur a surchauffé dû à une ventilation inadéquate (trop grande surface de cuisson recouverte par des plaques de cuisson ou des plateaux).	Ne recouvrez pas plus que 75 % de la surface de cuisson avec des objets ou des accessoires. Fermez le brûleur et laissez-le refroidir pendant au moins deux minutes puis réallumez-le.
	Des tuiles de céramique sont fissurées.	Laissez le brûleur refroidir puis vérifiez de près pour des fissures. Si vous détectez des fissures, commandez un brûleur de rechange auprès de votre détaillant autorisé Napoléon.
	Le joint d’étanchéité autour de la céramique n’est plus étanche, ou une soudure dans le boîtier du brûleur est cassée.	Contactez votre détaillant autorisé Napoléon pour obtenir des instructions sur l’achat d’un brûleur de rechange.
La veilleuse ne s’allume pas. (si équipé)	Manque de gaz.	Après avoir tourné le bouton de contrôle de la veilleuse à “high”, attendez environ 20-30 secondes pour que l’air puisse se purger de la ligne d’alimentation en gaz tout en appuyant sur l’allumeur. Remplissez la bonbonne de propane. Lors de l’installation initiale ou après avoir rempli la bonbonne à nouveau, il est conseillé d’allumer un des brûleurs de cuve avant d’allumer la veilleuse. Ceci permettra au gaz de s’acheminer plus rapidement vers les soupapes sur le collecteur.
	L’injecteur de la veilleuse est obstrué.	Nettoyez l’injecteur.
	Le fil de l’électrode est relâché ou débranché.	Réinstallez le fil.
	L’électrode de la veilleuse est sale.	Nettoyez l’électrode.
	La veilleuse est déjà allumée.	La flamme de la veilleuse, spécialement sur les modèles au gaz naturel est très difficile à voir. Placez votre main à un pouce de la surface de cuisson, au-dessus de la veilleuse pour vérifier s’il y a de la chaleur.

GARDEZ VOTRE REÇU COMME PREUVE D'ACHAT POUR VALIDER VOTRE

Commande De Pièces De Rechange

Information Sur La Garantie

MODÈLE: _____

DATE D'ACHAT: _____

NUMÉRO DE SÉRIE: _____

(Inscrivez l'information ici pour y avoir accès facilement.)

Avant de contacter le département du service aux consommateurs, consultez le site Web de NAC pour obtenir plus d'instructions sur le nettoyage, l'entretien, le dépannage et le remplacement des pièces à www.napoleongrills.com. Contactez le fabricant directement pour obtenir des pièces de rechange et faire des réclamations au titre de la garantie. Le département du service aux consommateurs est à votre disposition entre 9 h et 17 h (heure normale de l'Est) au 1-866-820-8686 ou par télécopieur au 705-727-4282. Pour qu'une réclamation soit traitée, l'information suivante est nécessaire :

1. Modèle et numéro de série de l'appareil.
2. Numéro de la pièce et description.
3. Description concise du problème (« brisé » n'est pas suffisant).
4. Preuve d'achat (copie de la facture).

Dans certains cas, le département du service aux consommateurs peut demander de retourner la pièce pour des fins d'inspection avant de fournir une pièce de rechange. Les pièces doivent être expédiées port payé à l'attention du département du service aux consommateurs avec l'information suivante :

1. Modèle et numéro de série de l'appareil.
2. Description concise du problème (« brisé » n'est pas suffisant).
3. Preuve d'achat (copie de la facture).
4. Numéro d'autorisation de retour - fourni par le représentant du département du service aux consommateurs.

Avant de contacter le service aux consommateurs, veuillez prendre note que les items suivants ne sont pas couverts par la garantie :

- coûts de transport, de courtage et frais d'exportation;
- coûts de main-d'oeuvre pour l'enlèvement et l'installation de la pièce;
- coûts des appels de service pour diagnostiquer le problème;
- décoloration des pièces en acier inoxydable;
- bris des pièces causé par un manque d'entretien et de nettoyage, ou par l'utilisation de nettoyants inappropriés (nettoyant à fourneau).

Notes

ATTENTION! Lors du déballage et de l'assemblage, nous vous conseillons de porter des gants de travail et des lunettes de sécurité pour votre protection. Malgré tous nos efforts pour assurer que l'assemblage soit aussi sécuritaire et sans problème que possible, il se peut que les bords et les coins des pièces usinées en acier soient coupants et qu'ils causent des coupures si les pièces ne sont pas manipulées correctement.

Pour Commencer

1. Retirez tous les panneaux, le matériel et le gril du carton d'emballage. Soulevez le couvercle et enlevez les composants qui se trouvent à l'intérieur. Servez-vous de la liste de pièces pour vous assurer que toutes les pièces nécessaires sont incluses.
2. Ne détruisez pas l'emballage jusqu'à ce que le gril ait été complètement assemblé et qu'il fonctionne à votre satisfaction.
3. Assemblez le gril là où il sera utilisé et posez un carton ou une serviette afin d'éviter de perdre ou d'endommager les pièces lors de l'assemblage.

4. **La plupart des pièces en acier inoxydable comportent un revêtement de protection en plastique qui doit être retiré avant d'utiliser le gril. Le revêtement de protection a déjà été retiré de certaines pièces lors du processus de fabrication, ce qui a pu laisser un résidu pouvant être perçu comme des égratignures ou des marques. Pour enlever ce résidu, frottez l'acier inoxydable vigoureusement dans le sens du grain.**
5. Suivez toutes les instructions dans l'ordre donné dans ce manuel.
6. Deux personnes sont requises pour soulever la cuve de gril et la placer sur le chariot assemblé.

Si vous avez des questions à propos de l'assemblage ou du fonctionnement du gril, ou si des pièces sont manquantes ou endommagées, veuillez appeler notre département du Service aux Consommateurs au 1-866-820-8686 entre 9 h et 17 h (heure normale de l'Est).

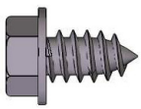
OUTILS REQUIS POUR L'ASSEMBLAGE (outils non inclus)

Tournevis ou clé, cliquet de 3/8 (10mm)

Tournevis plat et phillips

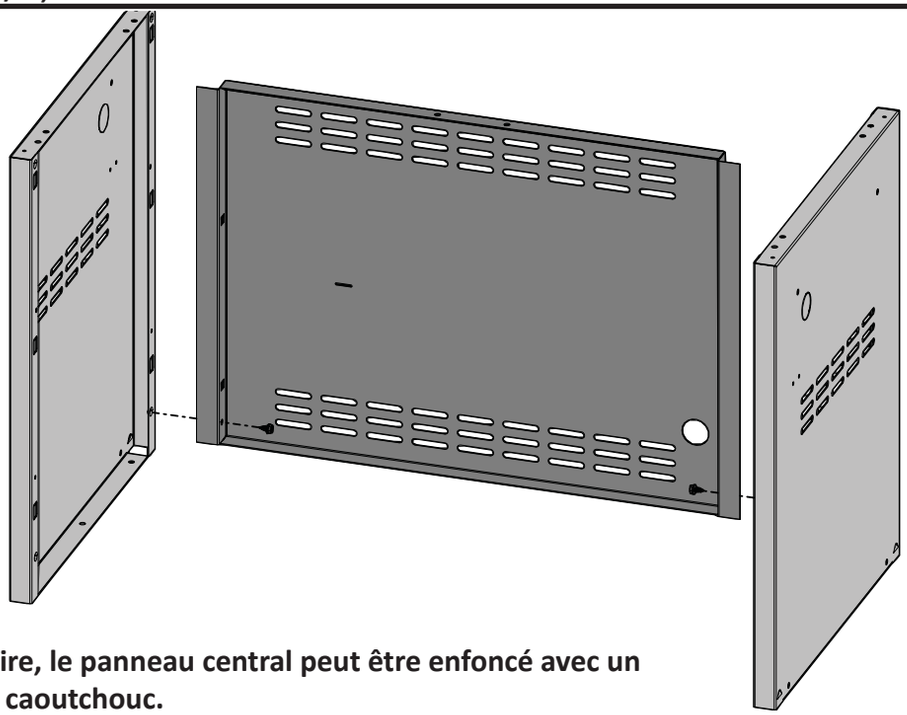
Pinces

Marteau

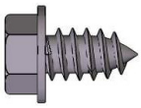


2 x N570-0086 (#14 x 1/2”)

3/8”(10mm)

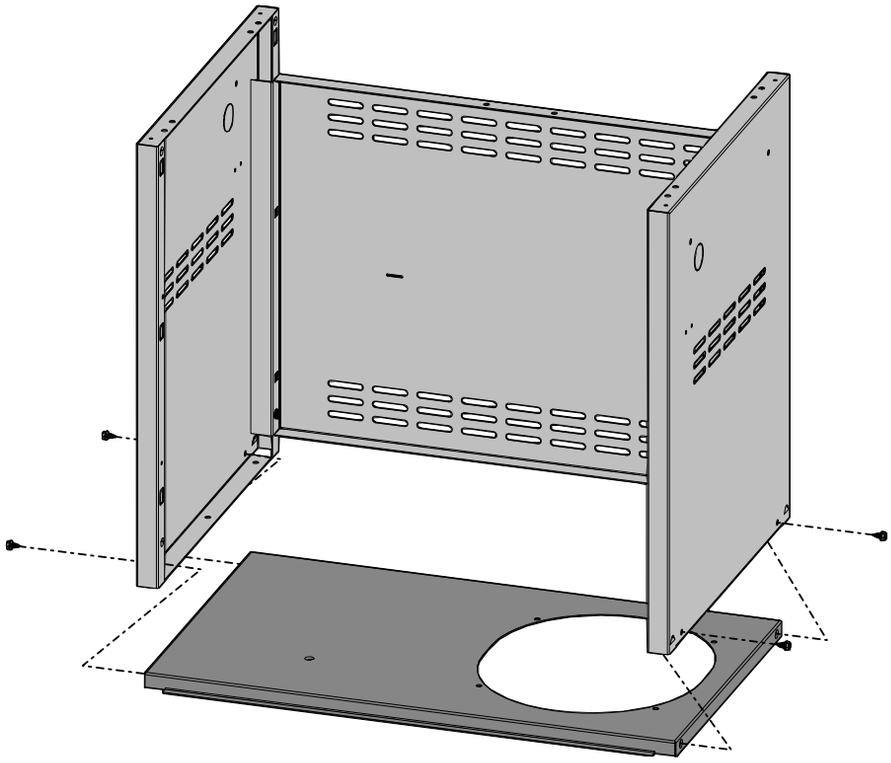


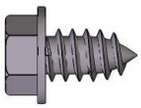
Si nécessaire, le panneau central peut être enfoncé avec un maillet en caoutchouc.



4 x N570-0086 (#14 X1/2”)

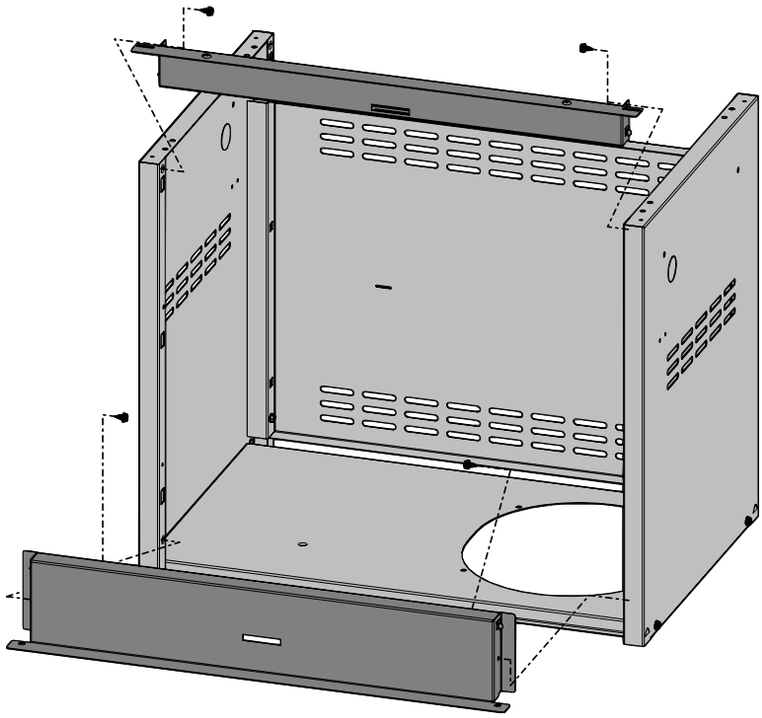
3/8”(10mm)



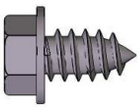


4 x N570-0086 (#14 x 1/2”)

3/8”(10mm)

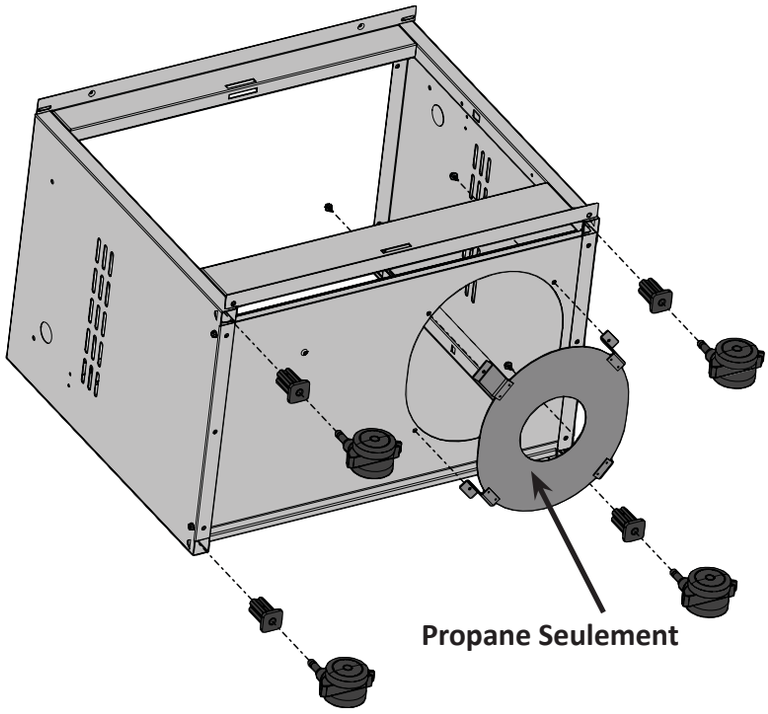


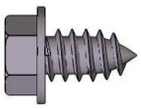
Si nécessaire, le barre de traverse peut être enfoncé avec un maillet en caoutchouc.



4 x N570-0086 (#14 x 1/2”)

3/8”(10mm)

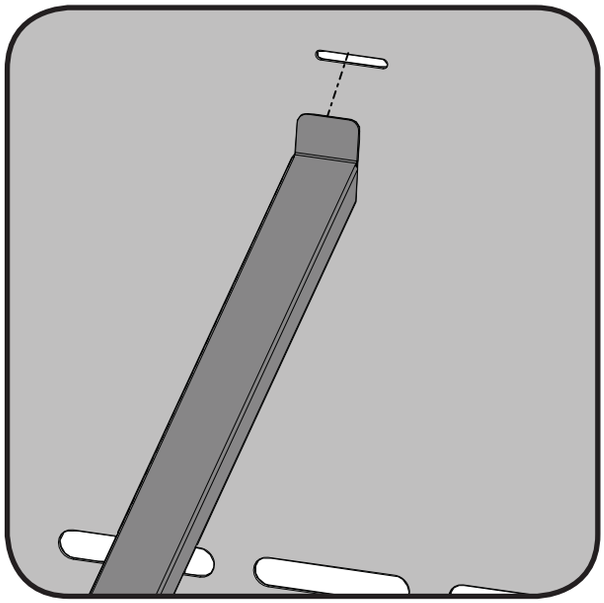


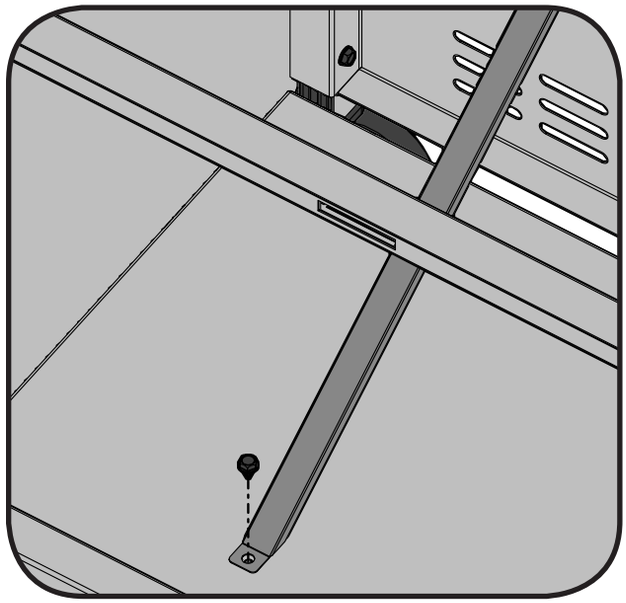


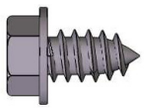
1 x N570-0086 (#14 x 1/2”)

3/8”(10mm)

Propane Seulement

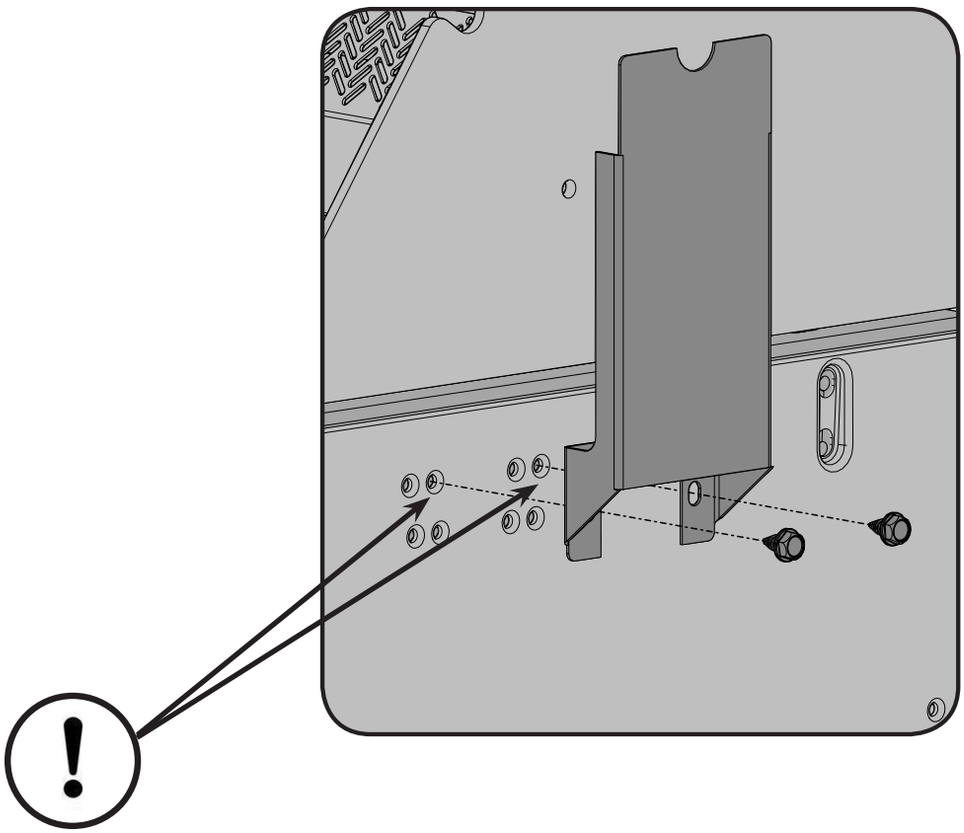


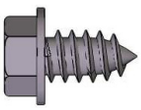




2 x N570-0086 (#14 x 1/2”)

3/8”(10mm)

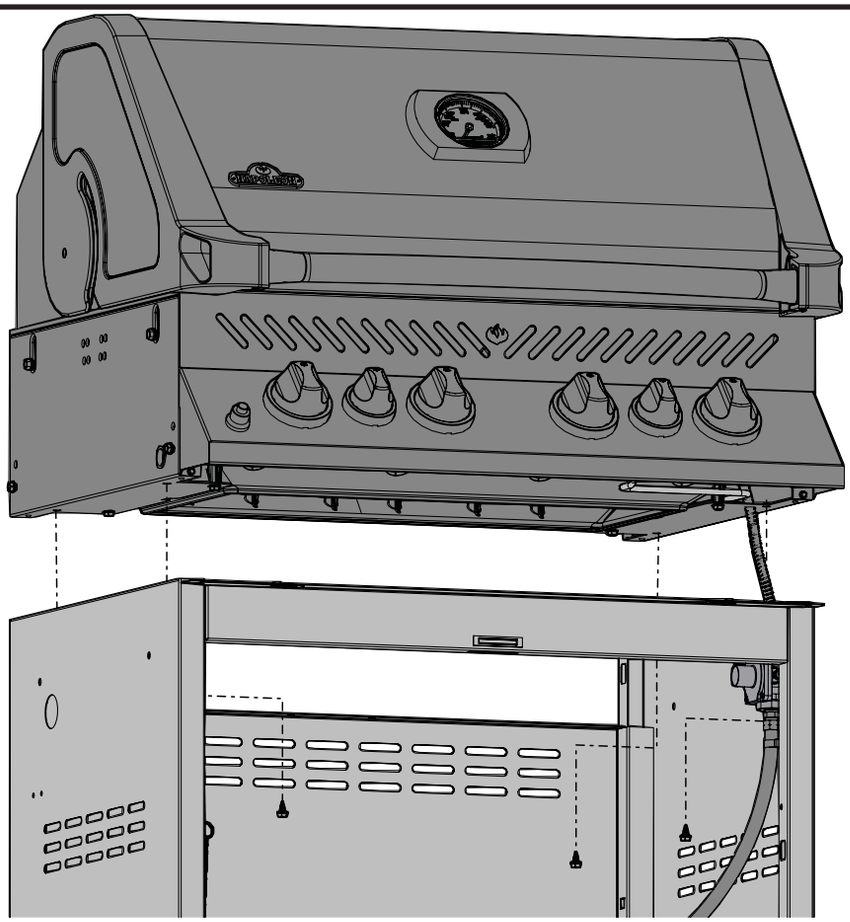




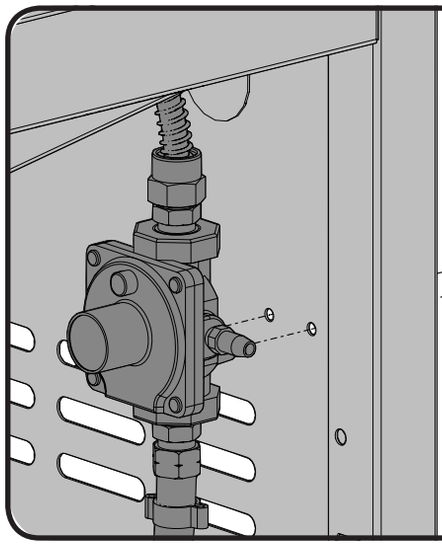
4 x N570-0086 (#14 x 1/2”)

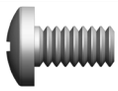
3/8”(10mm)

Deux personnnes son nécessaires pour cette étappe.

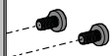


PROPANE SEULEMENT - Pour éviter les difficultés d’assemblage, avant d’installer la cuve de gril, enlevez l’attache retenant le régulateur sous le panneau de contrôle. Cette attache a été installée en usine afin de protéger le boyau du régulateur lors de l’expédition et n’est plus nécessaire. (Prenez soin de ne pas endommager le boyau lorsque vous enlevez cette attache.) Assurez-vous que le régulateur de gouttes derrière le faisceau sur la face avant de cabinet.

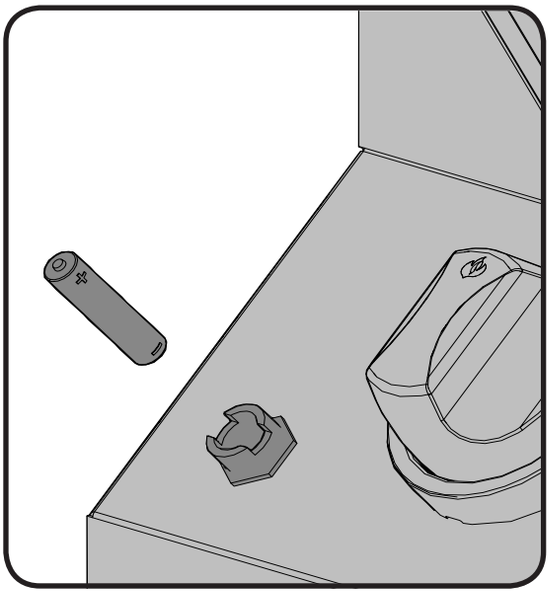


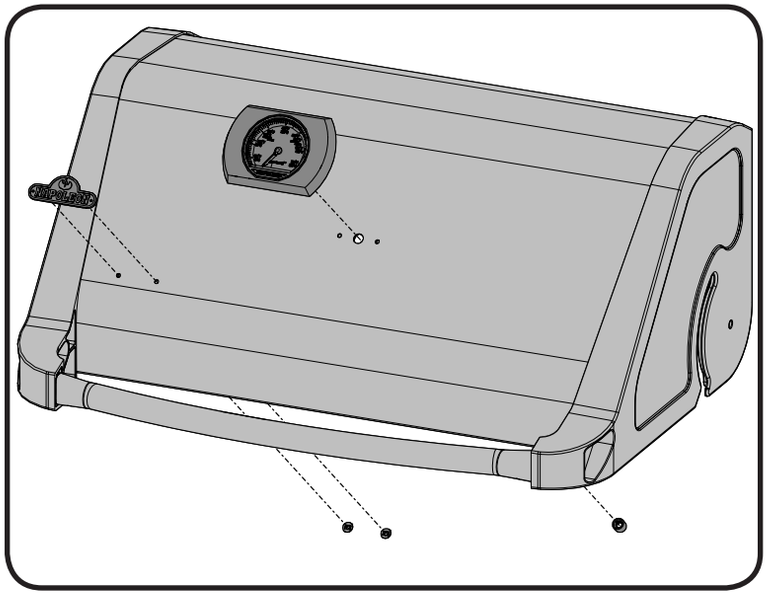


Fixez régulateur en utilisant (2) vis de #8 x 3/8”.

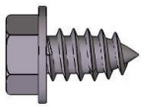


Toutes les bouteilles de gaz d’une capacité de 7 kg et plus doivent être placées à l’extérieur du cabinet (sous la tablette latérale droite) sur une surface plane. Le tuyau doit être passé dans l’ouverture poinçonnée du panneau latéral droit.



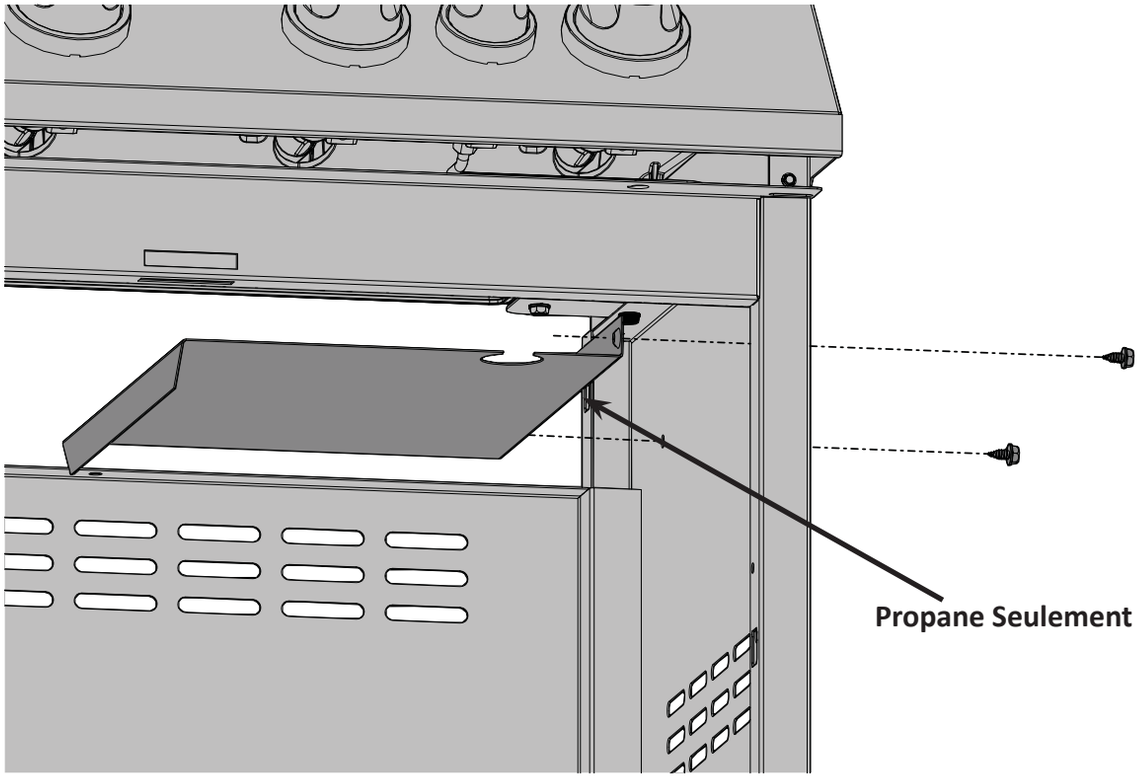


Arrière et Lateral Brûleur Seulement



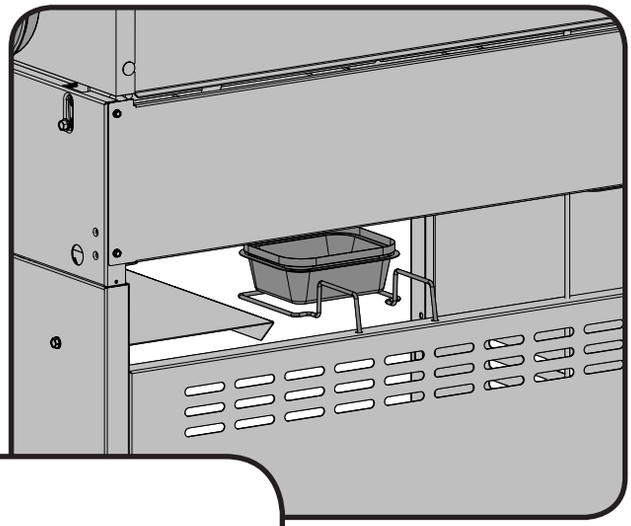
2 x N570-0086 (#14 x 1/2")

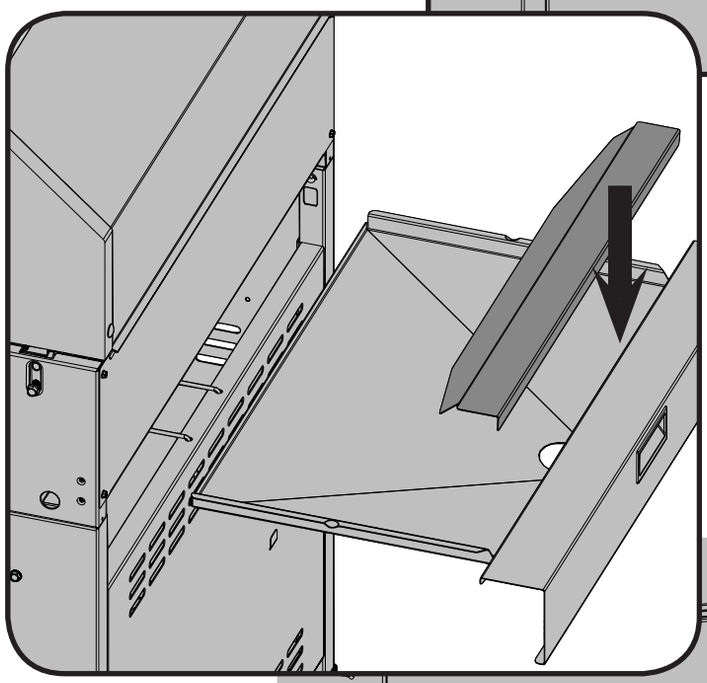
3/8"(10mm)

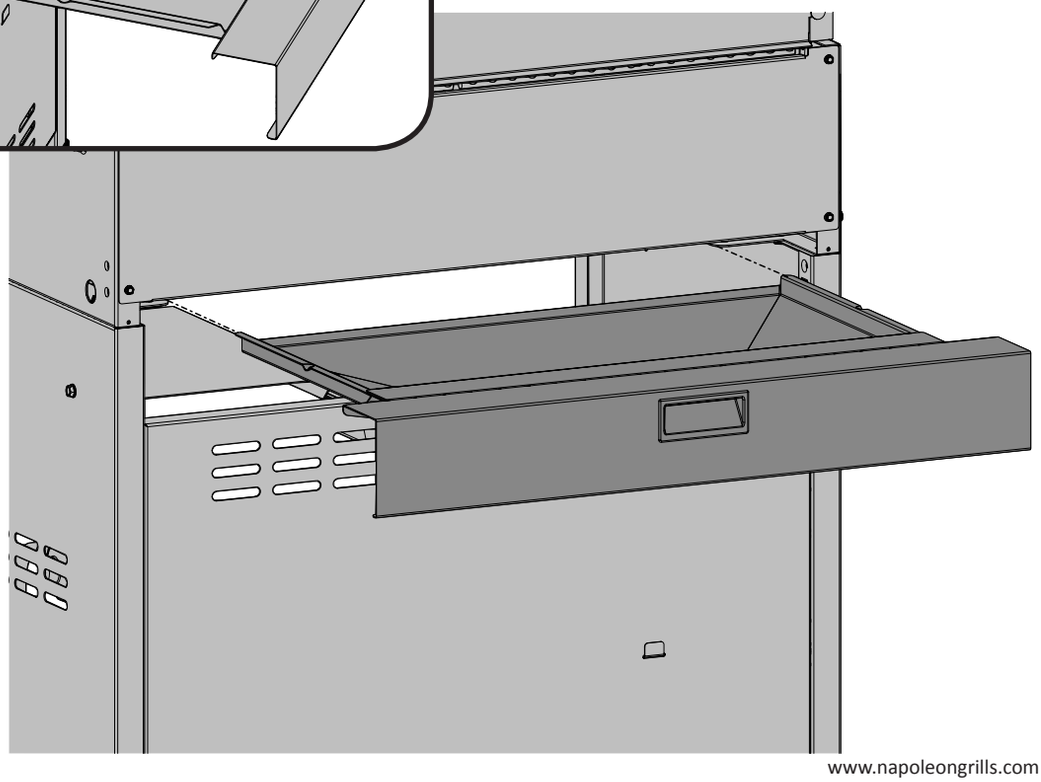


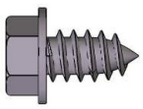
Propane Seulement

Récipient à graisse jetable





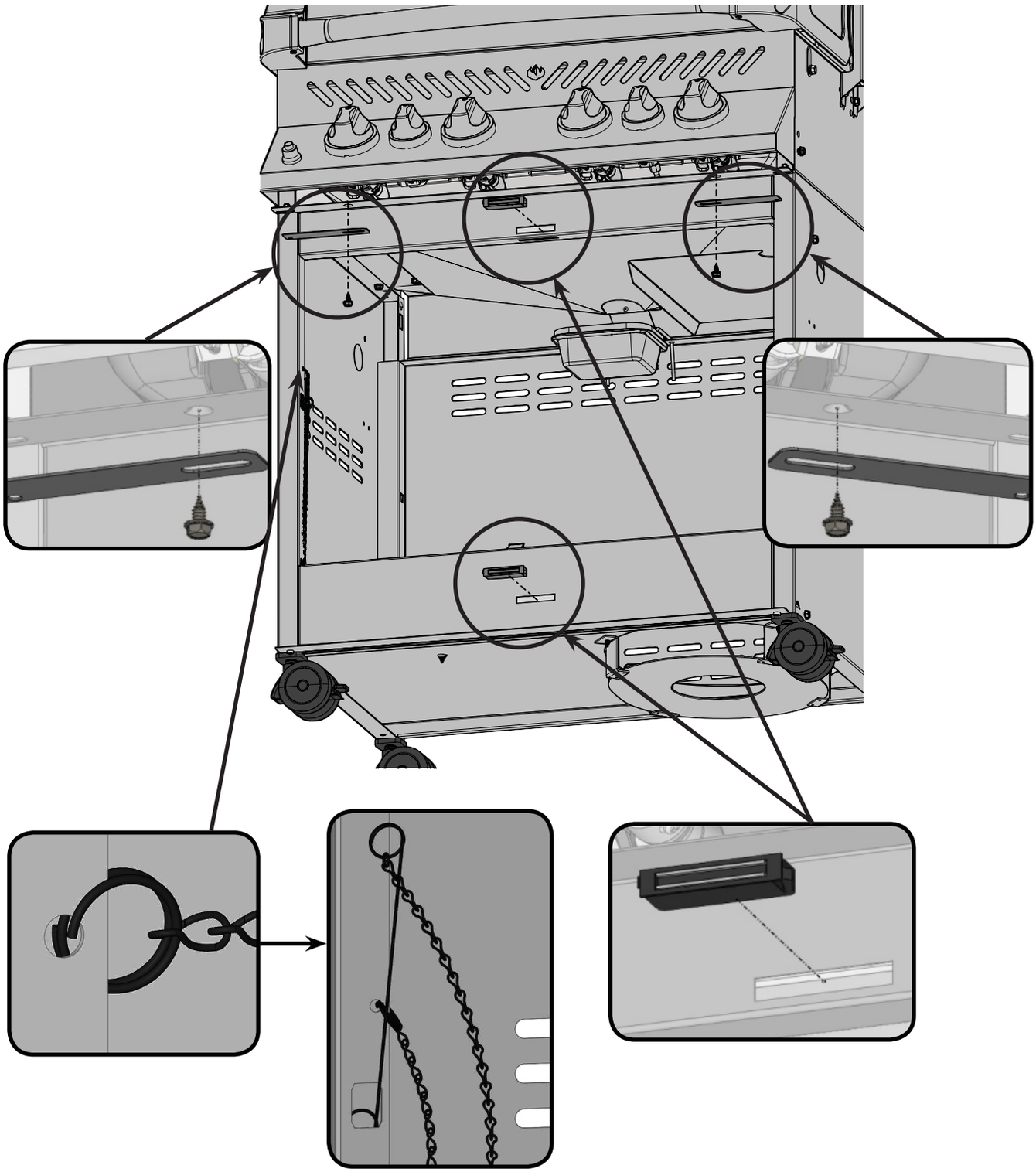


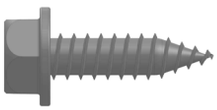


2 x N570-0086 (#14 x 1/2”)

2 x N430-0002

3/8”(10mm)





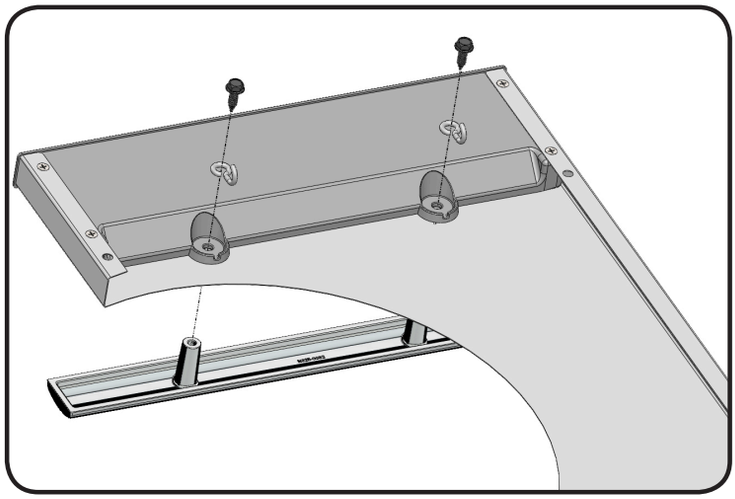
4 x N570-0099 (#14 x 3/4")

4 x N340-0007

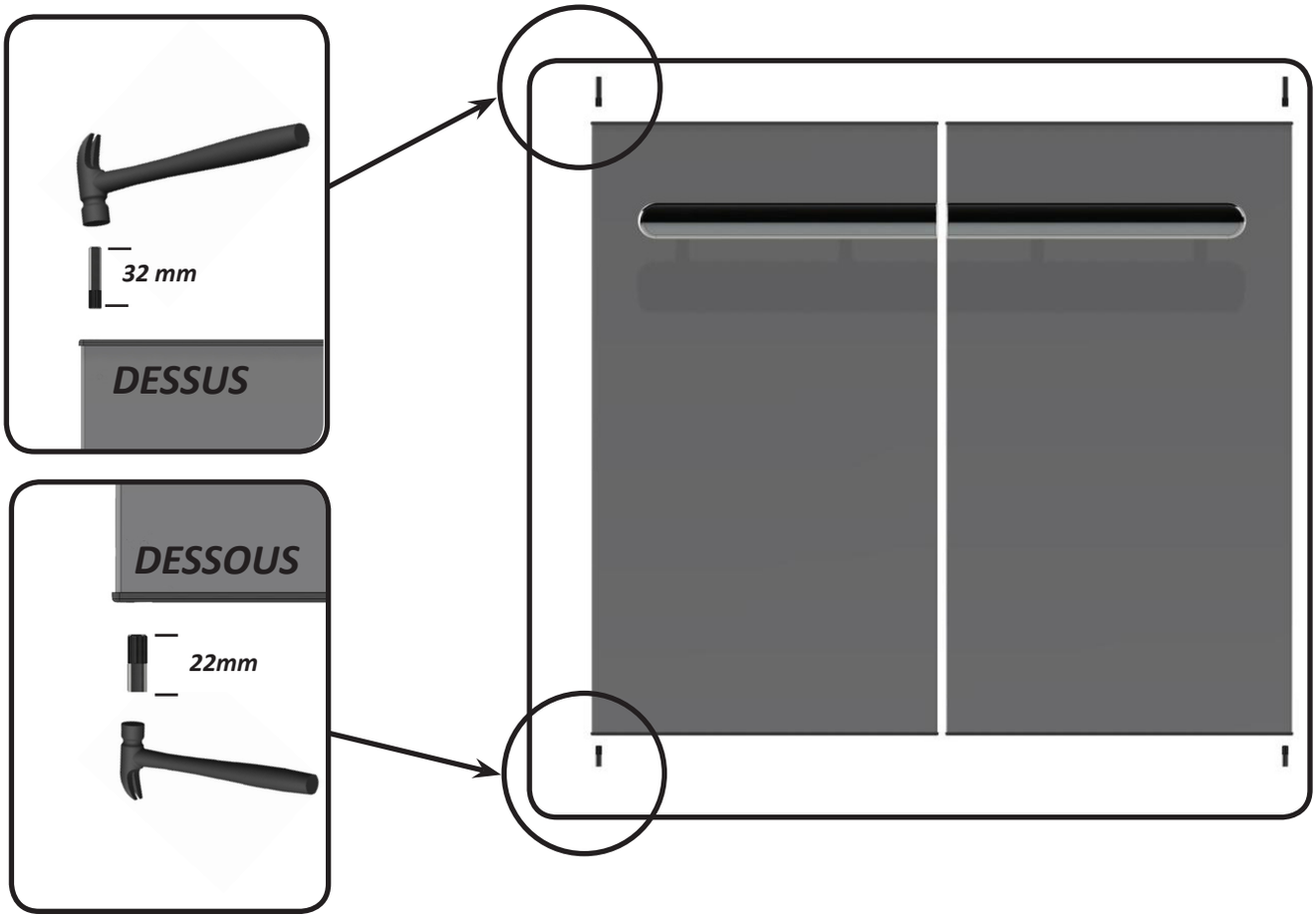
2 x N485-0016 (32 mm)

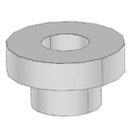
2 x N485-0017 (22mm)

3/8"(10mm)

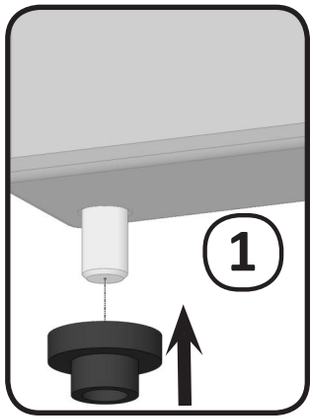


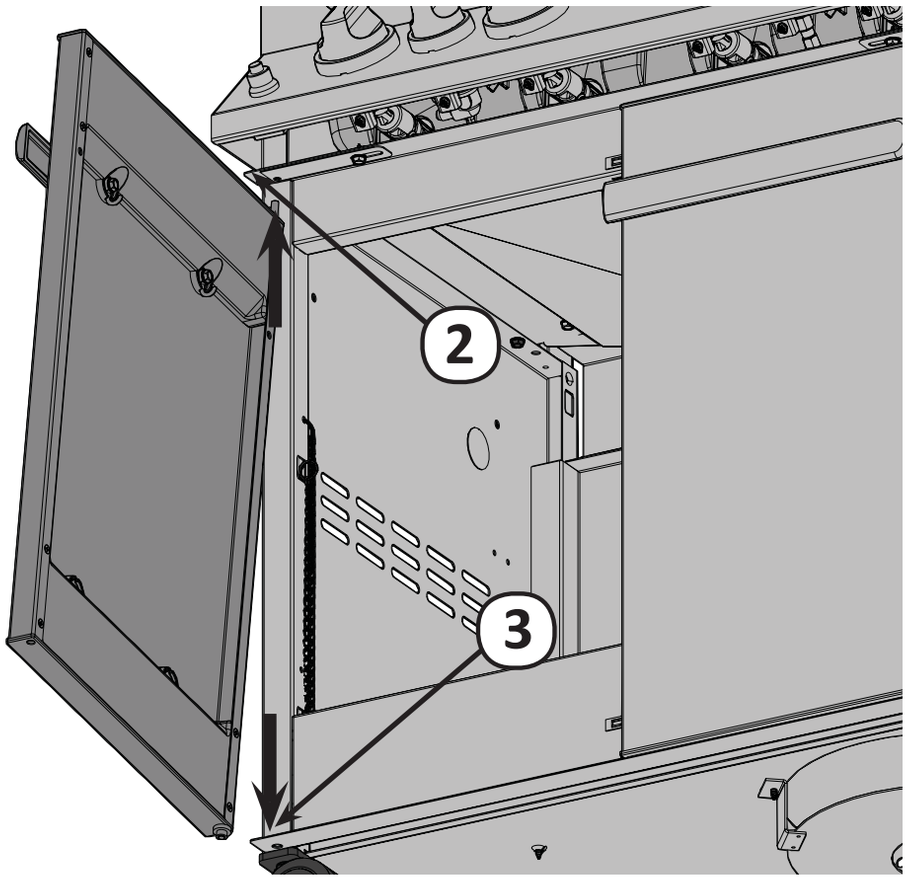
AVERTISSEMENT! Ne serrez pas trop les vis, car cela pourrait faire craquer la poignée.

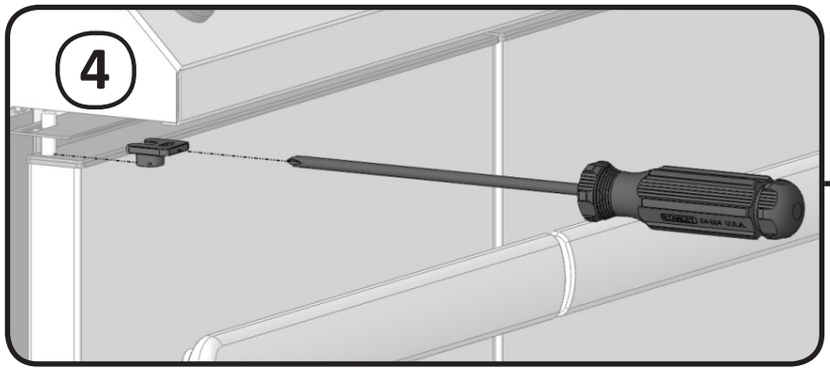


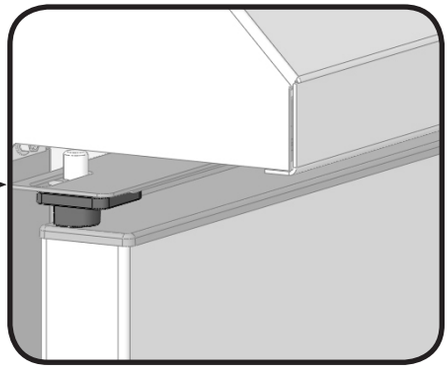


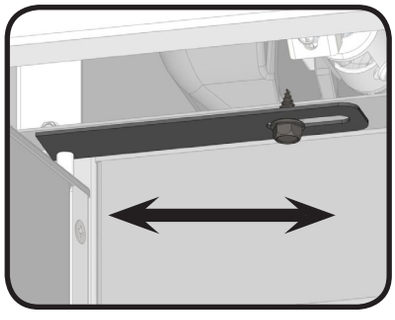
2 x N105-0011 *2 x N160-0022*





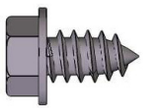




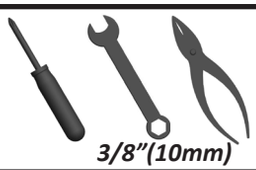


Si nécessaire, les portes peuvent être ajustées en glissant les supports de mise à niveau.

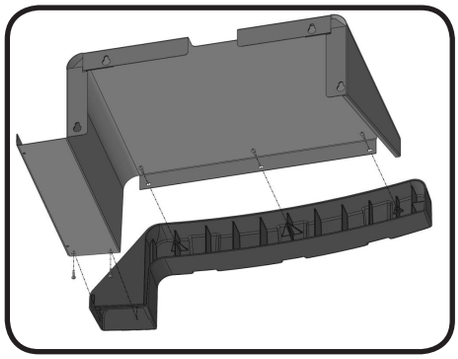
10 x N570-0076 (#8 X1/2”)

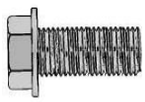


4 x N570-0086 (#14 X1/2”)



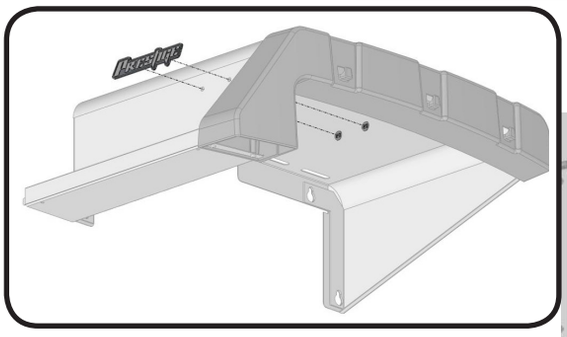
3/8”(10mm)

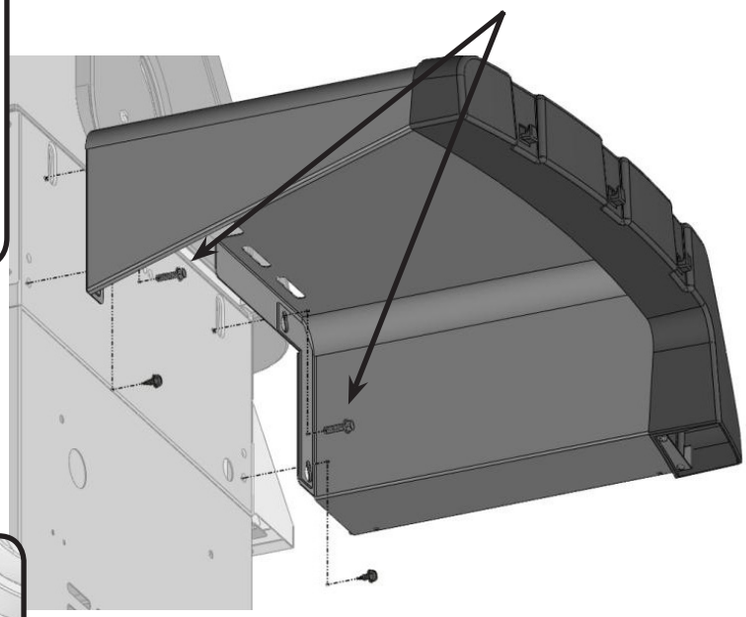


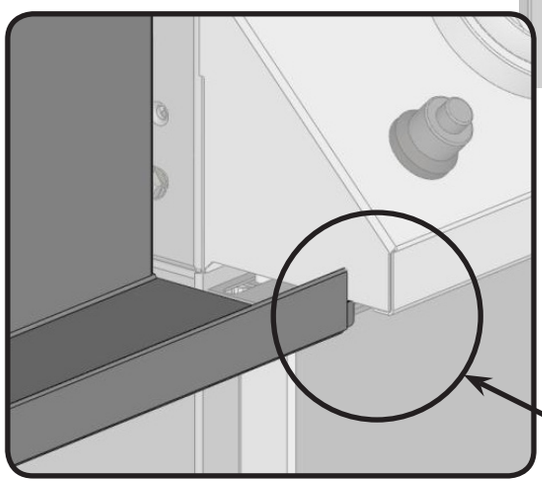


4 x N570-0087 (1/4 -20 X 7/8”)

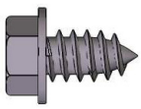
Préinstallée en usine.



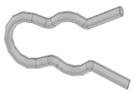




Assurez onglet tablette latérale engage dans le panneau de contrôle.

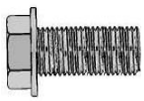


4 x N570-0086 (#14 X1/2”)



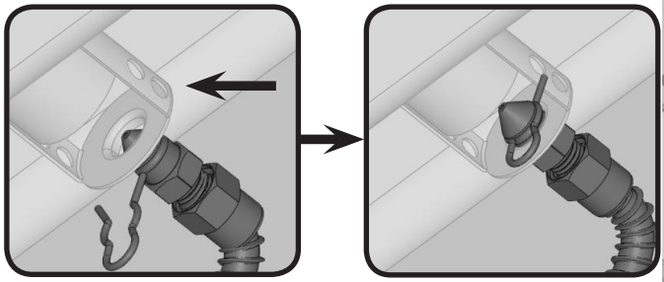
1 x N160-0023

500RSIB

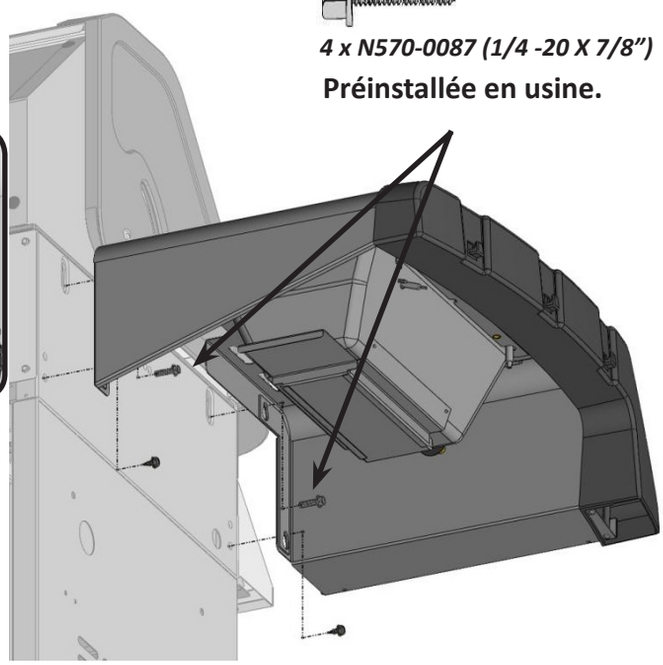


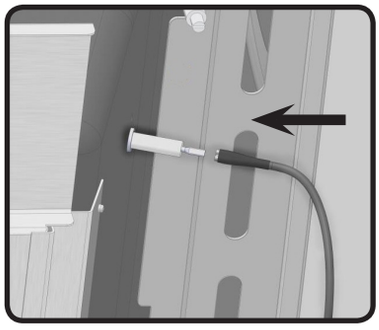
4 x N570-0087 (1/4 -20 X 7/8”)

Préinstallée en usine.



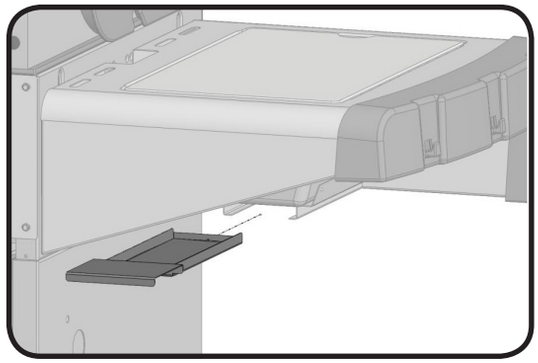
Placez l’orifice dans le brûleur et fixez à l’aide de l’attache de retenue fournie.

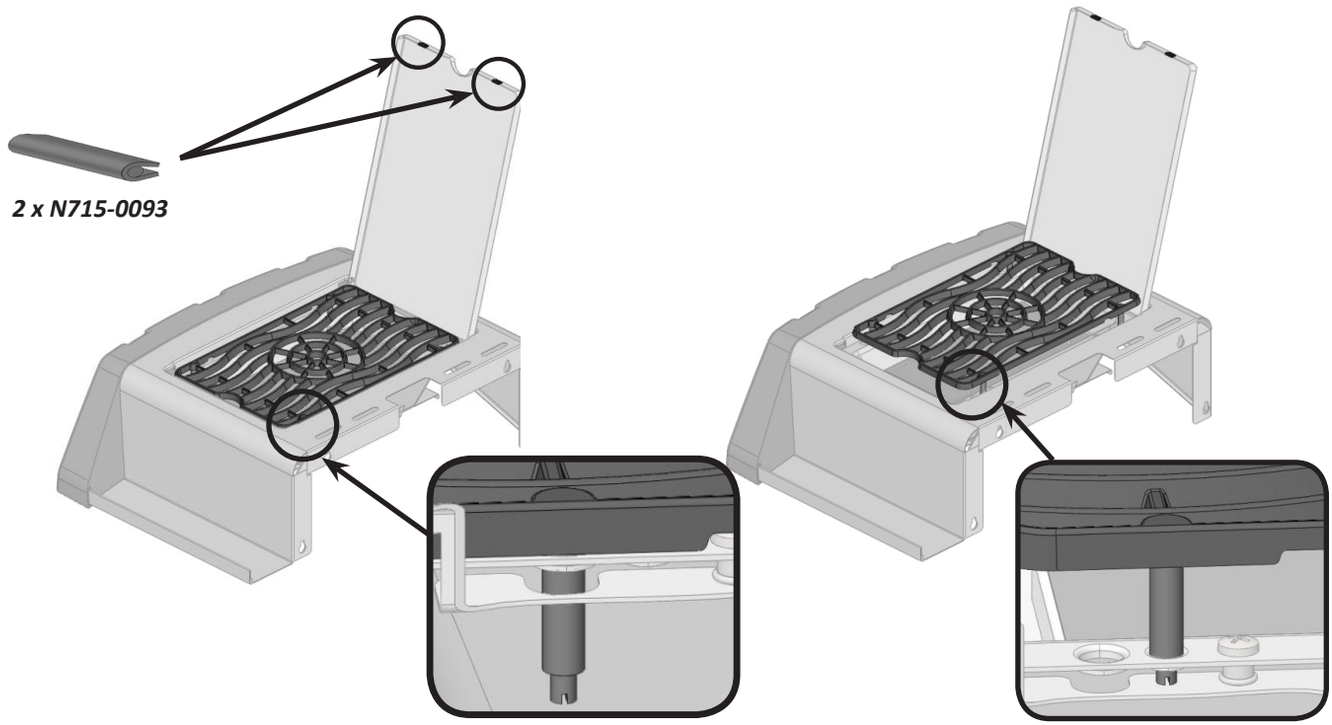




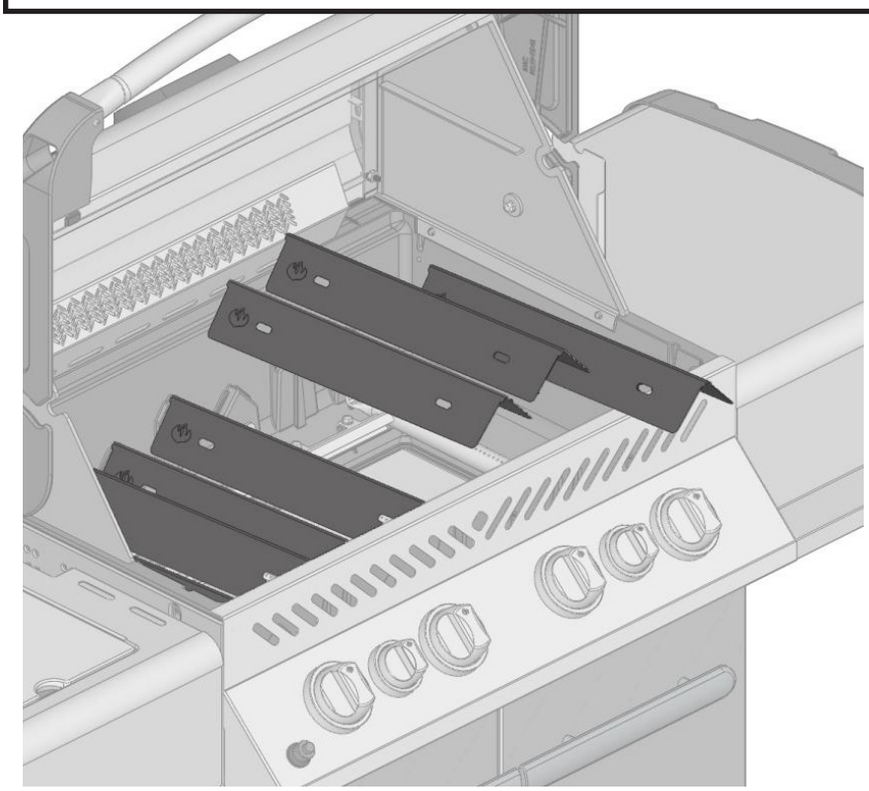
Fixez le fil à l’électrode du brûleur latéral.

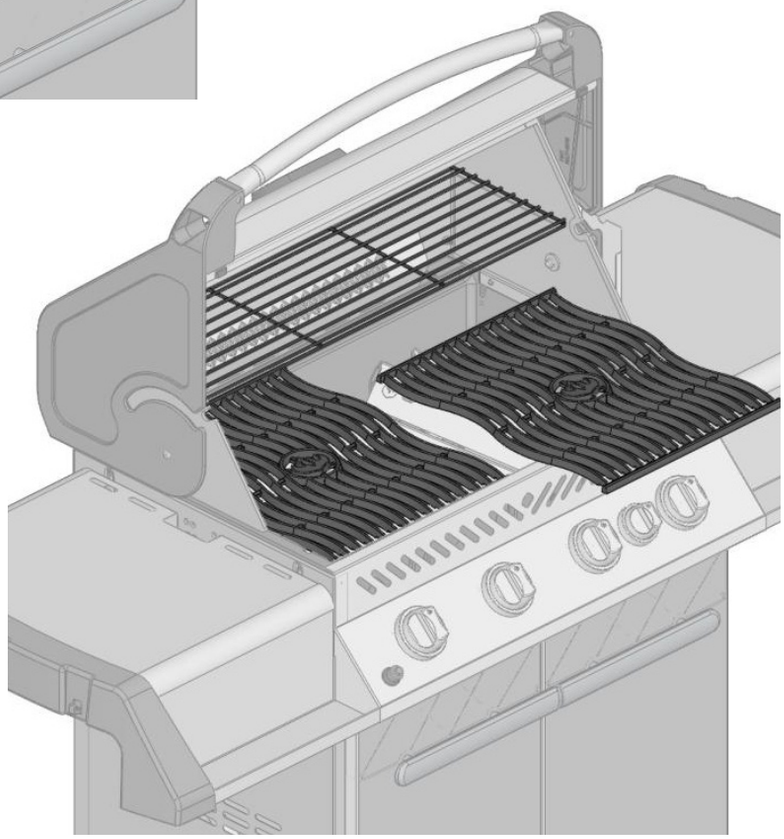
AVERTISSEMENT! **Le brûleur latéral infrarouge est muni d’un plateau d’égouttement qui ne peut contenir qu’une petite quantité de graisse. Afin d’éviter les feux de graisse, le plateau doit être nettoyé après chaque utilisation.**





Installation de la grille de caisson: La grille de cuisson être installée à deux niveaux différents. Le niveau inférieur est utilisé pour les chaudrons ou les poêles. Le niveau supérieur est utilisé pour saisir les aliments. Assurez-vous que le brûleur soit éteint et que la grille de cuisson soit froide au toucher avant de changer la grille de niveau. La grille doit être au niveau inférieur pour pouvoir fermer le couvercle.



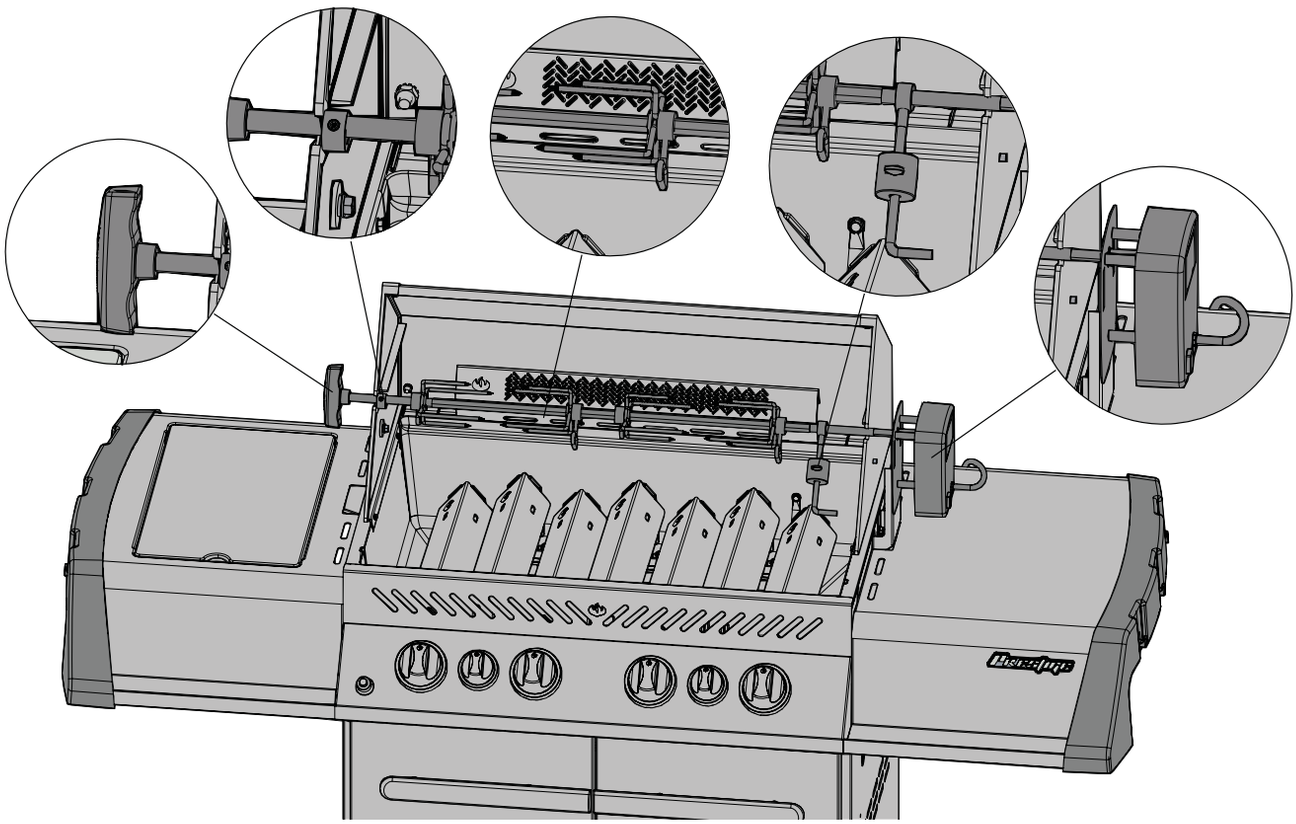


Instructions D'assemblage De L'ensemble De Rôtissoire

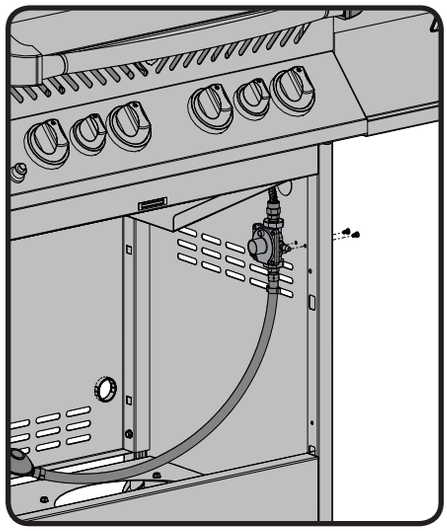
(optionnelle)

Assemblez les composantes de la rôtissoire tel qu'illustré.

Assurez-vous que la bague d'arrêt soit serrée à l'intérieur de la hotte.

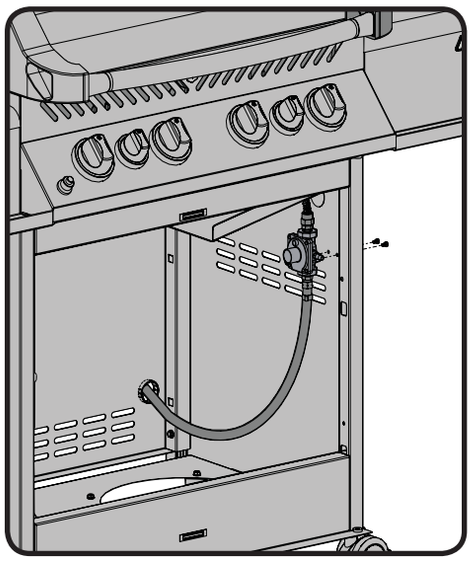


Propane Seulement - Branchement Adéquat Du Boyau



AVERTISSEMENT! Assurez-vous que le boyau ne touche à aucune surface à haute température sinon il risque de fondre, de provoquer une fuite et causer un feu.

Gaz Naturel Seulement - Branchement Adéquat Du Boyau



AVERTISSEMENT! L'installation doit être effectuée par un installateur certifié pour le gaz et tous les raccordements doivent être testés pour des fuites avant de faire fonctionner le gril. Serrer la connexion avec deux clés.

Branchement De La Bonbonne

NOTE! **Certains régulateurs sont munis d'un raccord avec filetage à gauche, et d'autres doivent être enfoncés pour établir une connexion et enfoncés à nouveau pour détacher. Suivez les instructions suivantes selon le régulateur que vous avez.**

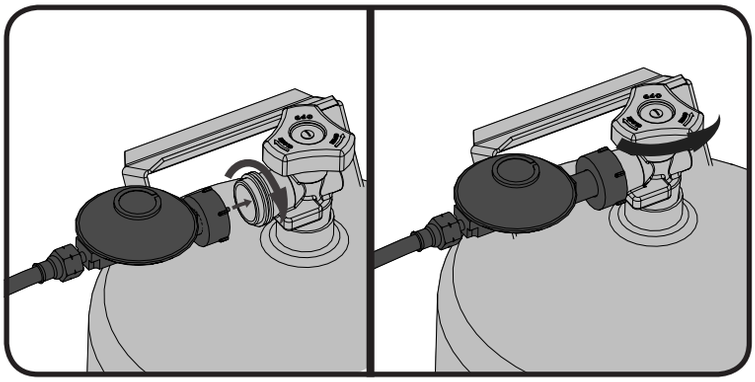
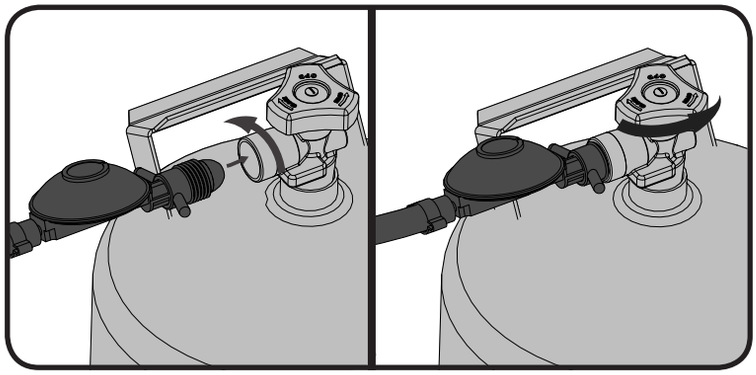


FIG. 1

FIG. 2



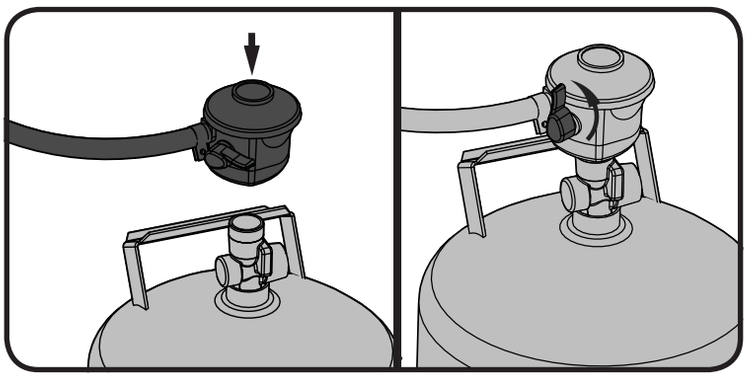
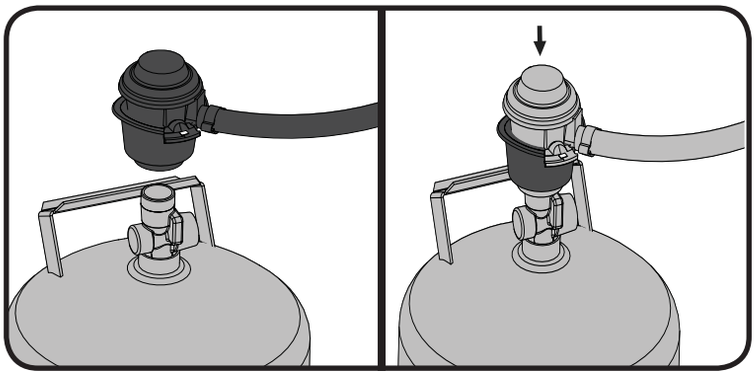


FIG.3

FIG.4



Test De Détection De Fuites

AVERTISSEMENT! Il doit être fait avant la première utilisation, annuellement et à chaque fois qu'une pièce du système de gaz est remplacée ou réparée.

AVERTISSEMENT! N'utilisez pas une flamme nue pour vérifier pour des fuites de gaz. Assurez-vous qu'il n'y ait aucune étincelle ni flamme nue à proximité de l'endroit à vérifier. Les étincelles ou les flammes nues provoqueront un feu ou une explosion, causant des dommages matériels, des blessures graves ou des pertes de vie.

Test De Fuites: Il doit être fait avant la première utilisation, annuellement et à chaque fois qu'une pièce du système de gaz est remplacée ou réparée. Ne fumez pas et enlevez toutes sources d'allumage lorsque vous faites ce test. Consultez le schéma de test de fuites pour voir les endroits à tester.

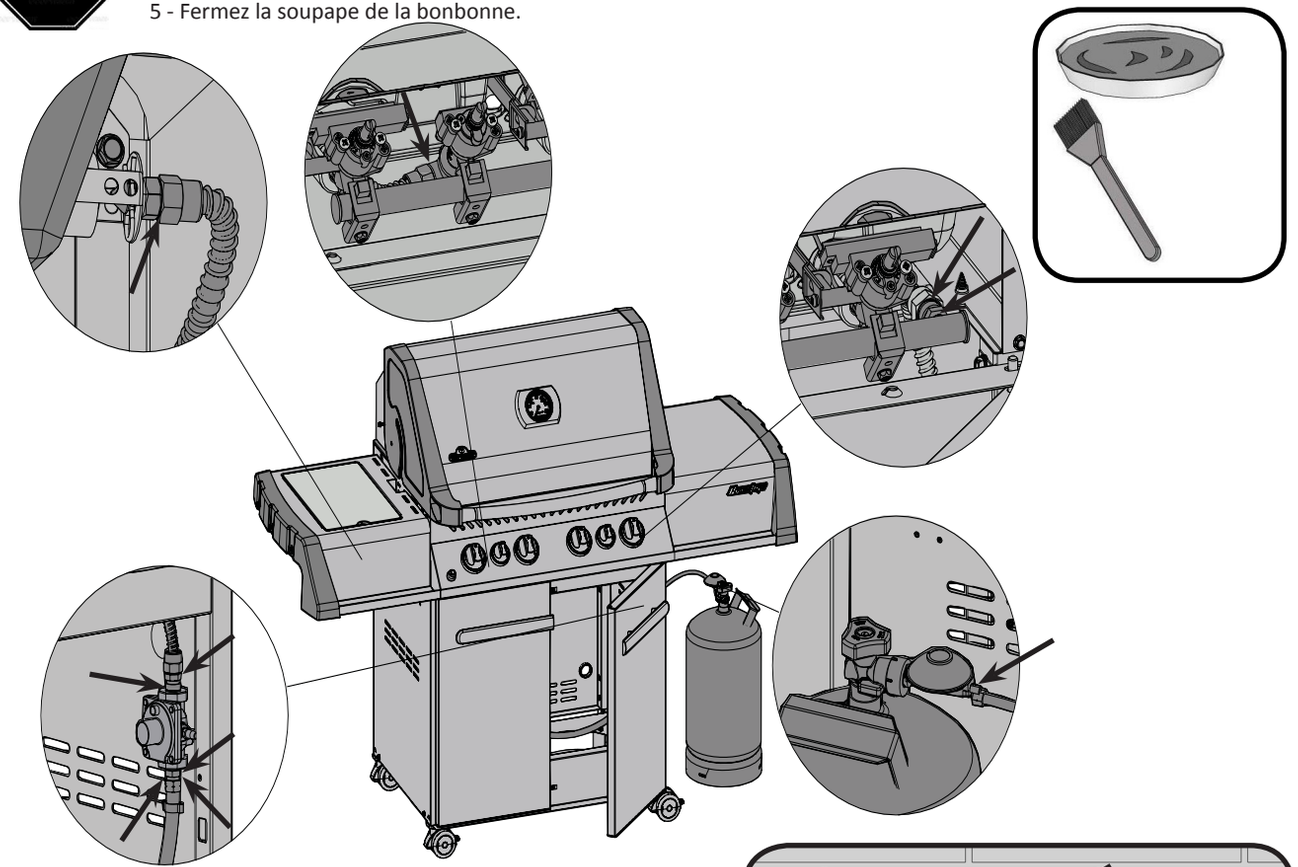
1 - Fermez tous les boutons des brûleurs. Ouvrez la soupape de la bonbonne.

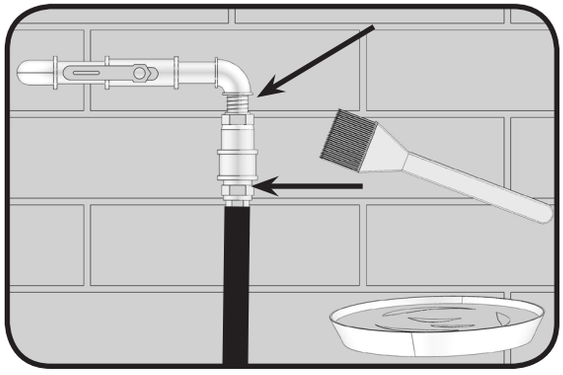
2 - Appliquez une solution de deux parts égales de savon liquide et d'eau sur tous les joints du régulateur, le tuyau et ses raccords.

3 - Des bulles indiqueront une fuite de gaz. Resserrez le joint ou remplacez la pièce avec une autre recommandée par le détaillant.

4 - Si la fuite ne peut être réparée, fermez l'alimentation de gaz à la bonbonne, enlevez-la et faites inspecter votre gril par votre fournisseur de gaz ou détaillant. N'utilisez pas l'appareil jusqu'à ce que la fuite soit réparée.

5 - Fermez la soupape de la bonbonne.





P500RSIB Liste Des Pièces

ITEM	PART #	DESCRIPTION	RSIB
1	N135-0040G	left side lid casting	x
2	N385-0129	NAPOLEON logo	x
	N450-0044	logo nut	x
3	N510-0013	black silicone lid bumper	x
4	N335-0067	stainless steel lid insert	x
	N335-0068-BK2GL	black lid insert	x
5	N585-0079	heat shield stainless steel lid	x
6	N685-0004	temperature gauge	x
7	N135-0041G	right side lid casting	x
8	N325-0078	lid handle	x
	N570-0013	#8 x 5/8" screw	x
	N570-0087	1/4-20 x 7/8" screw	x
9	N135-0015G	left side hood casting	x
10	N335-0066-BK2GL	hood insert	x
	N570-0012	carriage bolt, 1/4"-20 X 5/8	x
	W735-0011	3/4" washer	x
	N450-0006	1/4" - 20 nut	x
11	N135-0016G	right side hood casting	x
12	N570-0015	lid pivot screw	x
13	N570-0008	#8 x 1/2" screw	x
14	N735-0002	1/4" lock washer	x
15	N570-0024	1/4-20 x 1/2" screw	x
16	N520-0034	warming rack	x
17	N380-0021-CL	burner control knob large	x
18	N380-0020-RD	burner control knob small	x
19	N051-0011	control knob bezel large	x
20	N051-0012	control knob bezel small	x
21	N305-0084	cooking grids - wave stainless rod	x
22	N305-0082	sear plate	x
23	N010-0732	stainless steel side shelf,right	x
24	N120-0007G	LUXIDIO shelf end cap, right	x
25	N570-0076	#8 x 1/2" screw	x
26	N385-0144	prestige logo	x
	N450-0044	logo nut	x
27	N010-0733	stainless steel sideburner shelf	x
28	N120-0006G	LUXIDIO shelf end cap, left	x
29	N475-0301-M06	rotisserie mount	x
30	N570-0086	#14 x 1/2"" screw	x
31	N100-0044	main burner	x
32	N570-0068	#14 x 1/2" screw	x
33	N080-0283	cross light bracket	x
34	N135-0049-GY1HT	base casting	x
35	N080-0282-GY1HT	bracket, unit mounting	x
36	N105-0001	bushing	x
37	N200-0096-GY1SG	back cover	x
38	N475-0296	control panel	x

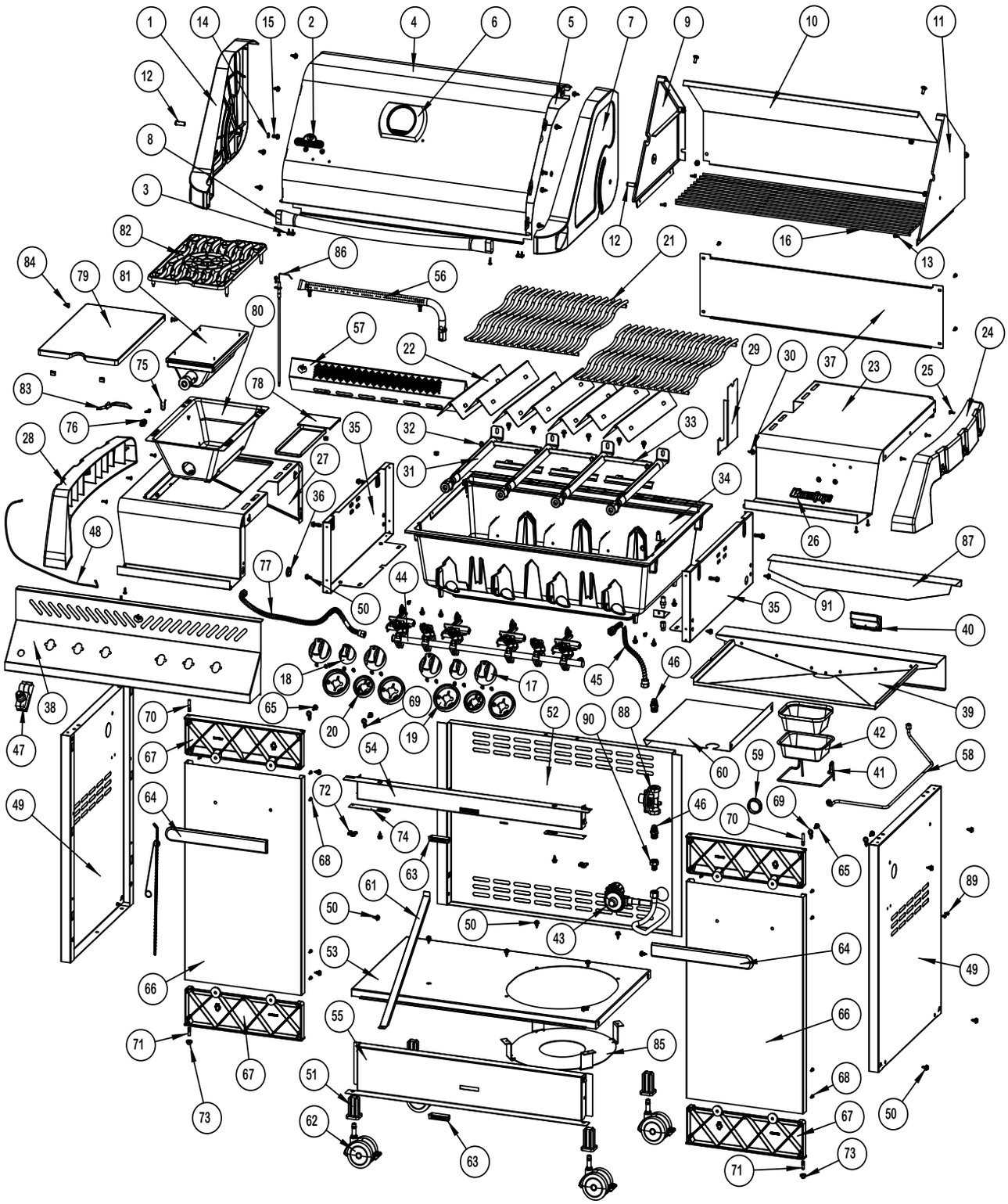
P500RSIB Liste Des Pièces

ITEM	PART #	DESCRIPTION	RSIB
	N570-0078	screw M4 x 8mm	x
39	N010-0743	drip pan	x
40	N325-0080	handle drip pan	x
41	N160-0014	grease tray holder	x
42	N710-0062	grease tray aluminium	x
43	N530-0032	regulator -Germany	p
	N530-0033	regulator -Holland	p
	N530-0034	regulator -Spain/Finland/Norway/Denmark	p
	N530-0035	regulator -Sweden	p
	N530-0036	regulator -Italy	p
	N530-0037	regulator -United Kingdom	p
	N530-0038	regulator -France	p
	N530-0039	regulator -Hungary	p
	N530-0042	regulator -Switzerland	p
	N530-0043	regulator -Russia	p
	N530-0044	regulator -Poland	p
	N530-0046	regulator -Czech Republic	p
44	N010-0714	manifold assembly	p
	N010-0715	manifold assembly	n
	N240-0029	valve electrode	x
45	N720-0044	manifold flex connector	x
46	W445-0021	Fitting 3/8" - 3/8"	p
47	N357-0014	electronic ignition - 2 spark	x
48	N750-0016	electronic ignition lead	x
49	N475-0273G	left/right cart enclosure panel	x
50	N570-0086	#14 x 1/2"" screw	x
51	N510-0006	caster plug - each	x
52	N475-0297-GY1SG	rear cart enclosure panel	x
53	N590-0232-GY1SG	bottom shelf	p
	N590-0221-GY1SG	bottom shelf	n
54	N525-0035-GY1SG	cross beam top	x
55	N525-0036-GY1SG	cross beam bottom	x
56	N100-0045	rear burner	x
	N450-0006	1/4" - 20 nut	x
57	N350-0069	rear burner housing (infra-red)	x
58	N720-0058	rear burner supply tube	x
	N255-0007	rear burner fitting	x
	N455-0055	rear burner orifice 1.25MM	p
	W456-0050	rear burner orifice #50	n
	N080-0286	bracket rear burner orifice	x
59	N105-0012	snap bushing	x
60	N585-0025-GY1SG	heat shield	p
61	N080-0254G	propane tank inhibitor bracket	p
62	N130-0010	caster - each	x
63	N430-0002	magnetic catch	x
64	N325-0062	door handle	x

P500RSIB Liste Des Pièces

ITEM	PART #	DESCRIPTION	RSIB
65	N570-0099	#14 x 3/4" screw	x
66	N225-0046-M06	cart door - stainless steel	x
	N225-0046-BK1SG	cart door - black	x
67	N120-0019-GY0TX	door end cap	x
68	N570-0100	#8 x 1/2" screw	x
69	N340-0007	tool hook	x
	N555-0025	lighting rod	x
70	N485-0016	pivot pin door top	x
71	N485-0017	pivot pin door bottom	x
72	N160-0022	clip door pivot pin	x
73	N105-0011	door bushings	x
74	N080-0288-GY1SG	bracket, door adjust	x
75	N160-0023	side burner hose orifice retainer clip	x
76	N455-0062	side burner orifice #60	p
	N455-0063	side burner orifice 1.45 mm	n
77	N720-0055	side burner supply tube	x
78	N710-0063	side burner drip pan	x
79	N335-0048-M06	side burner lid	x
	Z715-0001	trim lid bumper	x
80	N010-0618	side burner plate	x
81	N010-0612	side burner	x
82	N305-0086	side burner grate	x
	N570-0089	side burner grate screw	x
	N305-0076	side burner grate stainless steel	ac
83	N240-0026	side burner electrode	x
84	N485-0009	push pin	x
85	N010-0702-GY1SG	tank support	p
86	N240-0001	rear burner electrode	x
87	N215-0011	grease deflector	x
88	N530-0023	regulator step down	p
	N530-0026	regulator step down	n
89	N570-0032	#8 x 3/8" screw	x
90	N255-0014	fitting	p
91	N570-0087	1/4-20 x 7/8" screw	x
	N020-0142	main assembly baggie	x
	N215-0012	wind deflector	ac
	65213	rotisserie kit -UK	ac
	65212	rotisserie kit - CE	ac
	65233	rotisserie kit commercial -UK	ac
	65232	rotisserie kit commercial - CE	ac
	68171	vinyl cover	ac
	56018	stainless steel griddle	ac
	56040	cast iron griddle	ac
	67731	charcoal tray	ac
	62007	grease trays foil (5 pieces)	ac

x - compris p - appareils propane seulement n - appareils gaz naturel seulement ac -accessoires



Notes

N415-0247CE-FR